地元で育て、地元で食べる

――学校給食を通じた「食育の推進」と「地域経済の循環」

「パプリカをサラダの色どりに使いたい。出雲市産で揃えられますか」「青ネギは天候次第ですね。何とか集めてみます」ー。9月中旬、出雲市役所に市内の給食センターの栄養教諭や市場関係者ら12人が集まり、11月の給食献立について活発に意見を出し合いました。「地域ならではの献立を意識しています。地元産食材を子どもたちに食べてもらうには、こうした情報交換が欠かせません」と、市教育委員会学校給食課の小川貢央課長補佐は話します。

出雲市では、学校給食に地元産の食材を積極的に取り入れています。市内の3か所の給食センター（出雲、平田、斐川）では2024年度、同市産食材の使用率が金額ベースで54.3％、島根県内産まで含めると72.5％に達しました。2030年度までに県内産食材の使用率を80％に引き上げることが目標です。

この取り組みは、食育の一環として地域の農業や食文化への理解を深めることを目的としています。毎月「おいしい出雲の一日」という日を設け、地元食材を重点的に使用するほか、各学期には学校給食用米専用田で栽培する減農薬米「きぬむすめ」を使用する「特別栽培米ウィーク」も実施し、子どもたちに安心・安全な食材を提供しています。

こうした取り組みを支えているのが、献立を作る栄養教諭と地元の市場関係者が直接意見を交わす冒頭の「学校給食マッチング会議」です。2015年度に始まり、給食で必要な食材の種類や収穫時期、供給可能な量について情報交換し、地元食材の活用を広げる工夫が続けられています。生産者の高齢化や供給量の課題もありますが、学校給食という安定した需要が、地域農業の支えにもなっています。

現在、市内では毎日約17，000食の給食が提供されており、加工品も含めて多様な地元食材が活用されています。出雲学校給食センターの和田守悦子班長は「おいしいものを届けたいと、手間暇かけて作っています。子どもたちには残さず食べてほしいですね」と話します。市は今後も関係者と連携し、子どもたちが地域の食に親しむ環境づくりを進めていく方針です。

学校給食マッチング会議で食材の供給状況などを確認する関係者

出雲学校給食センターで調理前にミーティングをする調理員

アスパラガスやパプリカなどを洗う調理員

出雲学校給食センター（出雲市長浜町）