

ゆざのみ

007

別冊 広報ゆざ

特集

学校給食

今日の献立

- ・ ひじきごはん・牛乳
- ・ 根菜の炒り煮・春巻き
- ・ 米粉麺入りすまし汁



〜地場産野菜たっぷり〜

遊佐の学校給食

「遊佐町の給食はおいしい」という声を聞いたことがありますか。町民の方はあまり意識したことがないかもしれません。しかし、他市町村から赴任された先生は、まず、その味に感心するそうです。なぜ、遊佐町の給食はおいしいのか。今回のゆざのみでは、その秘密を探ります。

学校給食のはじまり

皆さんは学校給食のはじまりが山形県であることをご存じでしたか。明治22年鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校において、貧しい児童のために、無償でおにぎりと焼き魚、漬物を昼食に用意したのがはじまりとされています。

町内では、昭和22年に稲川小学校、遊佐小学校、翌年には西遊佐小学校が給食を開始します。当時は、脱脂粉乳を溶いたミルクやその中に野菜を入れたミルク汁などが提供されていました。

昭和29年には、学校給食法が制定され、30年代には、蕨岡、吹浦、高瀬の3校でも給食がはじまります。

自校方式給食

遊佐町の各小中学校では、給食開始時から、学校に調理場がある単独校調理場（自校）方式がとられています。そのため、子どもたちは毎日できたてホヤホヤの給食を食べることができ、米飯も学校で炊く自校炊飯であるため、子どもたちが好きな「混ぜご飯」もお手の物。また、各学校の行事や地元農産物の生育状況によって献立調整を行うなど、臨機応変の対応が可能です。

一方、全国的には合理化や経費削減のため、共同調理場（センター）方式への移行が進んでいます。次ページの表にもあるように、米飯とおかず、全てを学校で調理する学校は、県内で約20%と多くはありません。



日本で初めての給食を再現。
塩おにぎり、塩ざけ、漬物を味わおう

地産地消

心も体も育む取り組み

遊佐町の学校給食の特長は、県産野菜使用率の高さで、山形県で1位を誇ります。左下表の市町村別で見ても、群を抜いて高いことがわかります。

米についてはもちろん遊佐産、しかも特別栽培米(※1)の「ひとめぼれ」が使用されています。また、給食に使用する基準等級は2等米となつていますが、地元農協と町が差額を補てんすることで、子どもたちはより良質な1等米を食べることができています。

(※1)特別栽培米：特別栽培農産物に係る表示ガイドラインに従って生産された、節減対象農薬及び化学肥料の窒素成分を慣行レベルの5割以上削減して生産した米



学校には地元で採れた新鮮な野菜が届けられる

町内の小学校の給食費は1食250円です。の中には施設設備費や人件費などは含まれず、食材費のみが1日に必要とする野菜300gの三分の一、約100gが含まれています。地元の野菜が豊富に使われ、栄養バランスも整った給食は、子どもたちの健康な体作りを担っています。地産地消の取り組みは、生産者との距離が近いので、子どもたちが食

べ物に愛着を持ちやすいという利点があります。生産者との交流機会もあり、地元食材の良さを知ることや作ってくれた人への感謝の心を育むことにもつながります。なぜ、他市町村を圧倒する県産使用率を遊佐町は実現できているのでしょうか。それは給食が、学校、自治体、保護者だけではなく、多くの人によって支えられているからでした。



いただきます！

【庄内市町村別 学校給食データ】

	H25年度 県産野菜 利用割合 (公立小・中学校)	完全給食(※2) 実施校における 自校炊飯 実施校数 (公立小) H26年5月1日現在	1食分 給食費 (公立小) H26年5月1日現在
遊佐町	50%超 (71.7%)	5校 /5校中	250.0円
酒田市	20-30%	9校 /26校中	260.0円
三川町	30-50%	3校 /3校中	250.0円
庄内町	20-30%	0校 /5校中 (委託炊飯)	261.0円
鶴岡市	30-50%	2校 /37校中	258.0円
山形県 全体	平均 30.2%	56校 /261校中	平均 262.8円

(※2)完全給食…給食内容がパン又は米飯、ミルク及びおかずである給食。他には、ミルク及びおかずである「補完給食」、ミルクのみである「ミルク給食」がある。



おいしい！

参考資料：平成25年度学校給食における県産農産物利用状況調査結果(山形県調べ)、山形県学校給食の現況(速報版平成26年5月1日現在、山形県教育委員会)

給食を支える人

〜地元協力農家〜

野菜を届けて半世紀

地元野菜農家と学校給食との歴史は、半世紀以上にさかのぼります。町内で一番歴史が長いのは、昭和34年に発足し、蕨岡小学校と遊佐中学

校へ野菜の提供をしている蕨岡地区の「平津野菜グループ」。

3人のメンバーは月に1度、学校から届く発注書をもとに、出荷計画を立てていきます。小学校は中学校に比べて1品目の出荷量が少なく、すむため、多い時には3人で15種類程度の野菜を提供しています。しかし、その分、調整にも手間がかかります。3人は何度も計算し直しながら、出荷担当者を決めていきます。また、野菜の価格は、市場の価格変動に関わらず、年間を通して一律です。



平津野菜グループメンバー。かつて10人以上いたメンバーも、現在は佐藤綾子さん(左)、今野愛子さん(中央)、今野美津さん(右)の3人で活動している

子どもたちが食べる野菜ということで、栽培にも気をつかいます。「あまり強い消毒もできないので、虫食いも多くなる。除草剤も全然効かず、草がびっしり生える」と今野美津さん。そんな手間と時間がかかる作業を長年続けられるのは、3人に「子どもたちに安心して、おいしく食べて欲しい」という強い思いがあるからです。



藤崎小学校へ野菜を届ける「ぐみの実」メンバー(秋島) 左から本間尚子さん、金子圭子さん、本間かつみさん、本間志美子さん、本間昭子さん

各地区の農家による、学校への野菜供給は、町全体に広がっています。自分の子どもや孫が学校に世話になっているからと、農家の母親や祖母が協力をはじめてくれることが多いようです。それは、子どもたちが卒業した後も変わりません。

現在、どの地区の協力農家も、高齢の方が多くなってきました。

「学校に野菜を届けたいといけないうので、いつも気を張っていないといけない。ボケ防止になる」と元気の秘訣を、同グループ最年長の今野愛子さんは教えてくれました。

〜調理師〜

かくし味はビタミン愛

このような地元農家とのつながりを強固なものにしたのは、各学校で給食を作る調理師の皆さんでした。

「子どもたちに地元の農産物を使った給食を食べさせたい」と、調理師みずからが、学区内の農家に野菜提供の協力をお願いしたこともありま

す。食材の発注は各学校の調理師が直接、農家と連絡を取り合っています。そうすることで、地元産の野菜を使い易くし、野菜の生育状況に合わせた、柔軟な献立調整ができます。このような調理師による学校単位での発注・献立調整体制は、他市町村ではあまり例がなく、遊佐町の給食の特長です。

また、加工食品に頼らない、「手作り」にもこだわっています。出汁をとるのはもちろん、卵焼きに鶏肉



1日約230人分を調理する(遊佐小学校)



お話しをうかがった調理師の皆さん

の松風焼き、煮魚などのほか、手の込んだデザートが出ることもしばしば。減農薬栽培のため、形や大きさが異なる野菜を手際よく調理します。調理技術向上のため、自宅での試作、情報収集もおこたりません。

「いただきます」の時間に合わせるため、午前中は食材の受け取りに調理準備、調理と大いそがし。食後も後片付け、記録、食材の発注・支払いとやるのがいっぱい調理師。パワーの源は、子どもたちの「おいしい！」という元気な声だと、皆さんは口をそろえます。

栄養教諭

地元の味・文化を伝える

地元の食材を活かした献立を立てているのが、遊佐小学校の真嶋敦子(あつこ)栄養教諭です。

献立は町内の児童の体格に合わせて必要摂取カロリー、栄養素など、学校給食の基準に従って、毎月立てられます。遊佐町の献立のポイント、地元の野菜の旬に合わせていることです。

「遊佐町の給食は野菜の量が多い。しかし、子どもたちはそれを残さずに全部食べる」。昨年度酒田市から遊佐町へ赴任した真嶋栄養教諭は、赴任当初の印象をこう語ります。

栄養士資格を持つ栄養教諭の役割は、学校における生きた教材となる学校給食を通し、子どもたちに食品の選び方、望ましい食習慣を教えることです。真嶋栄養教諭は、町内全ての小学校で、食育に関する指導を行っています。

献立には郷土食や遊佐カレーなど、地元の食文化も取り入れられています。「遊佐町のものを知ることが、子どもたちの風土を愛する心の形成につながれば」と真嶋栄養教諭。給食で、地元の味・文化も伝えていきます。

地域で子どもを育てる



新鮮な地元産野菜をたっぷり使った、おいしい給食を食べている町の子どもたち、同様にそれを食べて大きくなった町の大人たち。町民にとっては、それが当たり前すぎて、町の給食がいかに恵まれているのかわかなくなることができません。

しかし、その裏には、子どもたちのためと手間を惜しまず野菜を作る農家や、手の込んだ給食を短時間で大人数分作る調理師、そして、地元の野菜をふんだんに取り入れた栄養バランスのよい献立を作る栄養教諭

がいました。遊佐町のおいしい給食は、このような子どもたちの健康やかな成長を願う人たちの支えで成り立っているのです。

今、遊佐町の学校給食は、協力農家の高齢化や、食材価格と給食費の関係などが課題になっています。しかし、給食は子どもたちに地元の食材を食べてもらうとともに、地元への誇りや郷土愛を育む重要な役割を持っています。

今後も今と同様の給食を継続するには、給食関係者だけでなく、地域全体の協力が鍵になります。遊佐町の将来を担う子どもたちの給食を、皆さんと一緒に支えていきましょう。



栄養指導の様子。1日に必要な野菜は何グラム？

空っぽの食缶。
ごちそうさまでした！

「インターネットの利用率は？」「町の情報の満足度は？」「協力隊に求められているものは？」

町の情報発信に関する町民意識調査結果



地域おこし協力隊の活動である「情報発信」をより効果的に行っていくために、昨年10月末から11月中旬にかけて町民の皆さんに「町の情報発信」に関するアンケートを行いました。その結果を抜粋してご紹介します。

調査方法

【アンケート対象】 無作為抽出した28集落から、無作為に20代から60代の男女合計1,917人を抽出した。各集落区長に配布・回収のご協力をいただいた。

【回収状況】 配布数1,917票のうち、1,450票を回収、うち有効票1,405票を得た。

Q.町の情報をどうやって受け取っていますか？

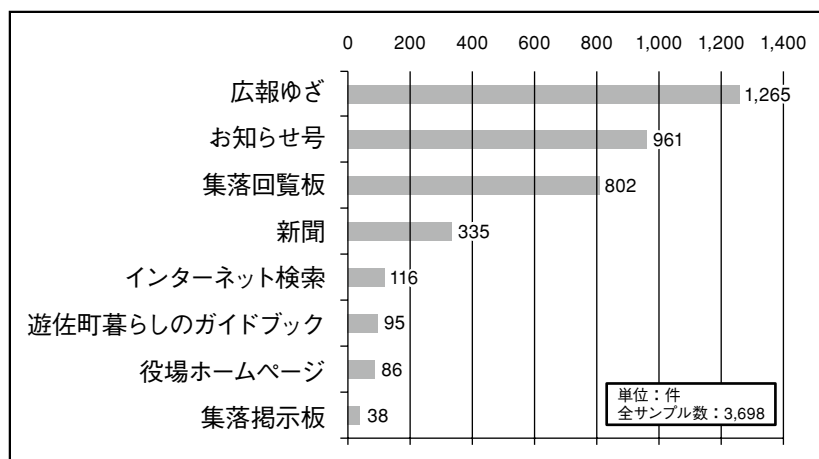


図1：町からの情報の取得手段（選択肢から3つまで回答可）

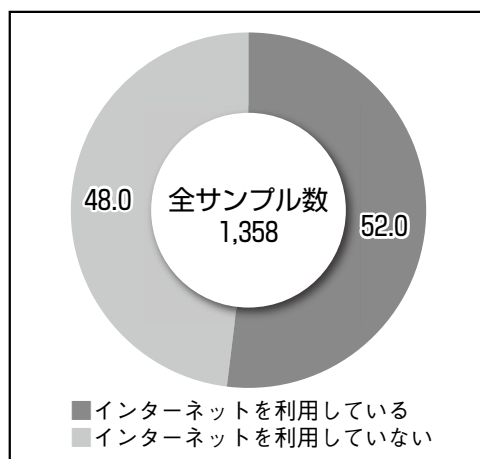


図2：インターネットの利用率 (%)

手段／年齢	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	全体
広報ゆざ	90.2	91.6	94.6	96.4	97.4	95.0
お知らせ号	57.1	59.5	65.5	79.1	79.8	72.2
遊佐町暮らしのガイドブック	5.4	4.2	4.0	7.0	10.7	7.1
集落掲示板	1.8	3.2	4.5	2.8	2.1	2.9
集落回覧板	50.0	40.0	56.1	67.9	67.5	60.3
新聞	25.9	22.1	31.4	22.3	25.5	25.2
役場ホームページ	11.6	12.1	11.7	3.4	2.8	6.5
インターネット検索	23.2	25.8	9.9	3.1	1.4	8.7

表1：世代別にみた情報取得手段の利用割合 (%) ※その世代の何%が利用しているかを示しています。

町からの情報取得には、紙で発行される「広報ゆざ」「お知らせ号」「集落回覧板」がよく利用されていました(図1)。特に「広報」はどの世代でも9割以上の方が読んでおり、有効な情報発信手段であることが分かりました(表1)。遊佐町のインターネット利用率は約50%ほどでしたが(図2)、20～30歳代ではインターネット検索を利用する割合が他世代に比べ若干高いこともわかりました。

「インターネット」よりも「紙媒体」

協力隊に求められている「情報発信」とは？

Q.町外向け情報発信では、地域おこし協力隊はどのような工夫が必要？

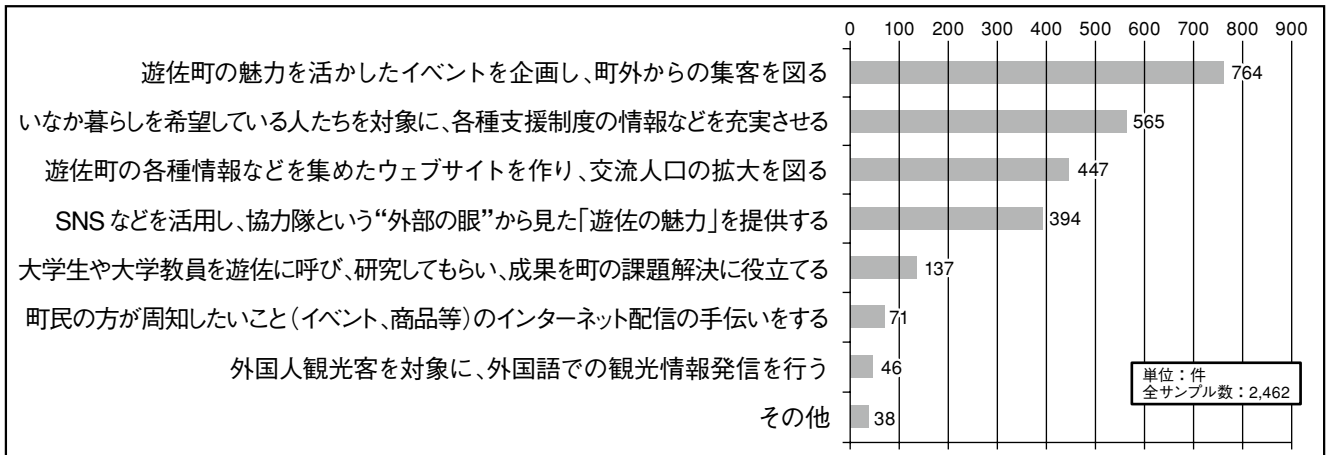


図3：地域おこし協力隊が行う町外への情報発信に必要な工夫（選択肢から2つまで回答可）

**遊佐町に訪れる
人を増やす！**

町外向けの情報発信の工夫として、「イベント企画による集客」が多く選ばれました。次に、「いなか暮らし希望の人への情報提供」、「ウェブサイトの作成による交流人口の拡大」が選ばれました。

Q.町内向け情報発信では、地域おこし協力隊はどのような工夫が必要？

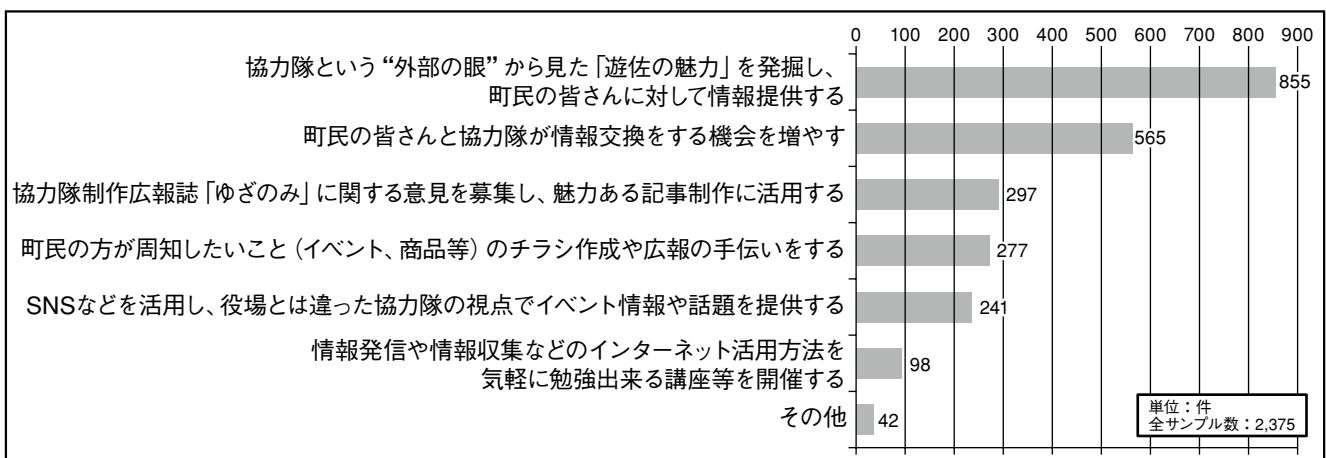


図4：地域おこし協力隊が行う町内への情報発信に必要な工夫（選択肢から2つまで回答可）

**“外部の眼”を
活かす!!**

町内への情報発信の際に協力隊に必要な工夫は、「外部の眼を活かした遊佐の魅力発掘・町民への情報提供」でした。次に、「町民と協力隊の情報交換の機会を増やす」が多く選ばれました。

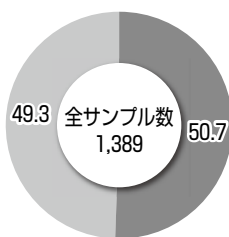


図5：協力隊の知名度 (%)

アンケート結果は今後の活動に活かします

今後、アンケートと同時に行った役場職員への聞き取り調査を合わせ、町の情報の流れを整理します。二つの調査結果の詳細は役場ホームページや広報などでお知らせしていく予定です。

また、協力隊の知名度も高いとは言えません（図5）。情報発信の第一歩として、積極的に町内を巡り、直にお話しする機会を増やしていきたいと思えます。

応募総数
1000点以上



写真を前にエピソードや思い出などを応募者の鈴木康之さん（富岡）から聞き取りました。興味深い話がたくさん！

昨年3月から11月末までの9カ月間、遊佐町の写真を町内外から募集しました。審査・投票がある「いま、心を揺らす遊佐の風景」部門には61点、「むかし」部門には1000点以上の写真が集まりました。

遊佐町の魅力的な風景の掘り起しと再認識を目的として、地域おこし協力が企画・実施した「遊佐町いまむかし風景写真コンクール」。写真募集から展示までの模様をお伝えします！

総まとめ

遊佐町いまむかし 風景写真コンクール



(左)「むかし」の写真。海や山など町内の様々な風景を写した写真が集まりました
(中) 展示パネルづくり。集まった写真とエピソードを一つのパネルにまとめる作業は、大変でもあり、面白くもありました
(右) 準備中の展示会場。「いま」の写真61点、厳選した「むかし」の写真675点を並べます

来場者数
のべ**650人**

遊佐町いまむかし 風景写真コンクール展



鍋内

今回、様々なかたちでご協力いただいた皆さん、そして、展示にご来場いただいた皆さん、本当にありがとうございました！
遊佐町の豊かな風景が10年後もあることを願って。

1月6日から14日までの9日間、遊佐町生涯学習センターの3階展示室にて、応募された写真を展示しました。同会場では「いま」の写真について、審査員による審査と来場者による投票で、10年後も残したい風景を写した写真を選出しました。
受賞作品は町のホームページ、2月15日号に掲載！



じっくりと写真と向き合う来場者の皆さん
何度も会場に足を運ぶ方もいらっしゃいました



(左) 61点の「いま」の写真の中から入選した高橋康雄さん（大楯）へ賞状と副賞を贈呈する様子



(中) 投函すると、10年後の自分や家族、友人に葉書が届くタイムポストを会場内に設置しました



(右) 時には思い出話に花が咲く展示会場内

お知らせ

展示のために作成した写真パネルの活用を検討しています。各まちづくりセンターや小中高校などで、展示あるいは教材に活用したいという場合は、地域おこし協力隊までお声掛けください。

協力隊って何してるの？

～活動紹介～



子どもたちは冬の悪天候時の保育時間を利用して、休日には大人と一緒に日々製作しました。毎年ちよっとずつちがったテーマや企画も取り入れています

「おばけやしき2015」が3月1日に生涯学習センターで開催されました。学童保育「あそぶ塾」の子どもたちと保護者を中心に、そのOBや中・高・大学生のボランティア等で組織されている実行委員会へ、昨年に続き協力隊も加えていただきました。本番当日の「おどかし役」としてだけでなく、毎年様々なアイデアを出し合ったり創作・設営に関わる中で、子ども同士や親子、また大人同士のつながりを深める役割も果たしてきました。年々スケールも大きくなり、7年目となる今年は500名近い入場者数を記録！名実ともに遊佐の新たな名物となりつつあります。

親子でつくる、遊佐の新しい名物イベント！



坪沼



町内でもあまり栽培されていなかった善吉菜が、高瀬小学校の畑にずらりと並ぶ

ゆざのみがつなぐ
善吉菜



後藤

昨年の9月から12月にかけて、高瀬小学校3学年(現4学年)の総合的な学習の時間にお邪魔しました。目的は「善吉菜の栽培」。担任の先生が、ゆざのみ3号で取りあげた記事に興味を持ち、協力隊に連絡をくれました。高瀬地区で善吉菜を栽培している方が指導してくださることになり、子どもたちは種まきから善吉菜の栽培を体験しました。収穫した善吉菜を調理し、指導してくださった方に感謝の会も開催。また、たくさん収穫した善吉菜は、全校生徒が給食でいただきました。「ゆざのみ」へ込めた「食への興味の芽がでるように」との思いが実つたできごとです。



投函してくれた子どもたち。彼らが元気にこの10年を過ごし、無事に絵葉書を受け取ってくれば、と思います

「遊佐町いまむかし風景写真コンクール展」と、町内各小中学校6校に、タイムポストを設置しました。このタイムポストに、岩手県立大生が作成した遊佐町の風景を写した特製絵葉書で投函すると10年後の8月1日、遊佐町合併70周年の年にその葉書が届く、という企画です。投函された絵葉書は205枚にのぼります。「みらい」への「いま」からのメッセージ。絵葉書に見る遊佐町の風景とともに届く日が、今からとても楽しみです。

10年後に葉書が届く！
タイムポスト設置！



福岡

みんな大好き!バイキング給食



バイキング給食のねらいは、バランスのとれた食事や量を選択する能力の育成です。
子どもたちは、年に一度のバイキング給食をとっても楽しみにしています。
当日子どもたちは、一時間目からソワソワ、給食が気になって仕方ありません。



驚きの品ぞろえと
目を見張る盛り付け、
もちろん味も抜群です。

調理師はいつも以上に
はりきり、料理の腕を
ふるいます。
調理師の愛を感じる
ハート型のニンジン。



上級生が下級生の
面倒を見る場面も。



各小学校では
バイキング給食の際に、
協力農家を招待したり、
栄養教諭、調理師に感謝の
気持ちを伝える機会を
もっています。



遊佐小学校の真嶋栄養教諭は、毎日子どもたちが食べている給食を、遊佐小学校のホームページでお知らせしています。献立の写真と一緒に、「きょうの献立のねらい」がわかりやすく解説してあります。

遊佐町 今日の給食 で検索

【謝辞】

遊佐町地域おこし協力隊 鍋内 愛美

3月で任期満了となり、4月からは新たな地で自分なりに挑戦の日々を迎えることとなったことを、まずはご報告いたします。時が経つのは早いもので、神奈川から遊佐町に移り住んで3年が経ちました。「慣れてきた?」と聞かれ「だんだん」と答えたら「んだんだ」と聞き間違えられたことが、今では良い思い出です。名前も知らなかった土地で「地域おこし」をする。それは、とても難解な課題だったと感じます。しかし、担当させていただいた漆曽根集落の皆さんをはじめ協力隊を受け入れてくださった遊佐の皆さんと、「地域おこし」という漠然とした言葉が遊佐ではどのような意味を持つのかを考えることができたことは、大切な一歩だったのではないかと思います。その大切な時間を皆さんと共有できたことを心から嬉しく、そして感謝申し上げます。



「ゆざのみ」とは…漢字にすると“遊佐の実”。果実の中に種があるように、遊佐のおいしさが詰まった「ゆざのみ」を読んだあと、みなさんの中に食への興味の芽がでるように、との思いが込められています。