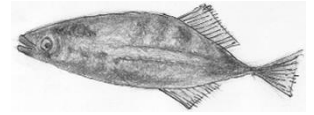


## くまがや市民ネット準備会通信



2024年1月5日発行 第13号

生活クラブ運動の立ち上げ支援を受けています。

## 埼玉福興見学報告

12/3に学校給食に使われている野菜を少しでも安心して子どもに食べてもらえるようにするためには、どんな方法があるのかを考えるきっかけになればと、妻沼で事業展開している埼玉福興(株)代表取締役社長兼NPO法人 Agri Firm Japan 理事長の新井利昌さんをたずねました。

熊谷の学校給食はワースト1という風評がSNSで発信された経緯もあり、妻沼小の先生に働きかけ農薬を使わない農法で田圃1反での米作りがはじまったとのこと。小学生に米がでる過程を学び食べる社会教育活動です。妻沼小は自校式でおいしい給食で定評があります。自分たちで作ったお米を食べる経験は宝物です。地域、農業と福祉、企業、学校給食を横通しする取り組みでもあります。2021年農福連携自然栽培パーティー全国協議会が推進している、1反パートナーとしてシナネンHDの協力のもと、社員と埼玉福興の施設利用者、妻沼小の小学生が参加し実現しました。

埼玉福興の設立は1996年。障がいのある方への「居住空間の提供」「生活ケア」「農業とのつながりを生かした営農システム」を提供している企業であり、二つのNPO法人、一つの介護施設の運営をしています。農産物の生産、販売を軌道に乗せるためオリーブ農園の開設。ともに働く場の創出や地域の農地を借り受け生産地を広げ玉ねぎの栽培、長ねぎの苗の販売も。近年熊谷の農地は連作障害がひどいこともお聞きしました。お忙しい中施設や畑、そして障害者雇用特例子会社の原田さんをご紹介いただき、新井さんのソーシャルファーム、ソーシャルインクルージョン、障がい者の雇用と生活を守る支援の在り方の一端を見ることができました。

一人でも多くの方に新井さんの取り組みを知っていただき、新井さんの思い描く社会の実現が生きづらさを抱えて生きているすべての人々の希望になること願います。

そして、埼玉福興さんの玉ねぎが熊谷の学校給食に使われることをねがっています。(金内)



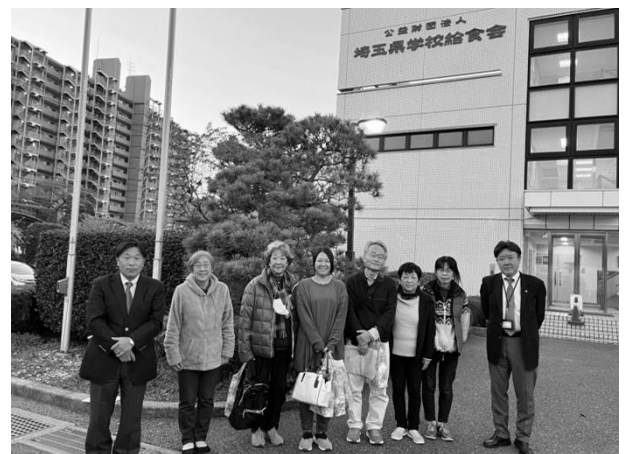
## 学校給食の歴史を知る

11/27北本市にある学校給食会歴史館の見学に行ってきました！日本の学校給食は明治22年、現山形県鶴岡市の大督寺内で設立された私立忠愛小学校で貧困家庭の児童に無償で提供したのがはじまりとされているとのこと。埼玉県では昭和14年に現所沢市での味噌汁給食の提供が始まりだそう。歴史館には年代別の給食サンプルがズラッと並んでいて、順に見ていくだけでも楽しい♪給食内容が時代と共に変化していく様子から、日本の歴史がみてとれました。

埼玉県学校給食会の常務理事や食材課長にもご参加いただき、現状と今後についてお話を伺いました。学校給食会としては地産地消に力を入れており、埼玉県産の米・小麦粉・大豆や果実を使用したオリジナル商品がたくさんあることに驚きました。どんな商品をどこから調達するかは献立を考える栄養士さん次第。栄養士さんとしては決められた金額内に食材費を抑えなければならない苦労があると以前話を伺いました。子どもたちにもっとお金をかけられる世の中になるにはどうしたらいいか、悩ましいですね。

熊谷市は市内全小中学校を給食センター式にする計画ですが、給食内容については栄養士さん任せ。ハード面も大事ですが、子どもたちの食はもっと奥深く、おいしいだけではない「教育の一部」であることを改めて感じました。今回給食について「知る」ことができたので、どう「考え」どう「行動」していくか、またメンバーで話し合っていきたいです。一緒に語りませんか♪

(深作)



(お知らせ)

前号で掲載した小川町の中学校でのミサイル避難訓練は中止となりました。

ランチ上映会

# 希望の給食

## 食と農がつむぐ自治と民主主義 with 田べいでランチ

千葉県いすみ市、長野県松川町、東京都武蔵野市、韓国ファソン市の事例から地域の未来を形作る給食のあり方を考える DVD(\*)を観て、熊谷市では何ができるのかをみんなで考えます。

過去 2 回上映して好評でした。今回は、映画を観るだけでなく、自然食のランチを楽しむ会になります。

(\*)制作:特定非営利活動法人 アジア太平洋資料センター 42 分



日時: 2 月 18 日(日) 午前 11 時~午後 2 時

会場: 自然食料理処 田べい 2 階

熊谷市星川 1 丁目 87

無農薬有機野菜や、天然物の新鮮な魚介類を使用しております。農薬を使用せずに栽培した国内産の丸大豆・国産米を 100%使用したお味噌、有機大豆有機小麦を原料にしたお醤油。原材料にこだわり、自然のものを最大限に生かしたお料理を提供しています。

参加費: 2500 円(ランチ付き)

予約制: 事前予約をお願いします。締切り 2 月 15 日(木)

共催: 自然食料理処 田べい

子どもと未来

子どもたちの未来のために何ができるかを毎月集まって話をして  
いる熊谷市の小さな市民グループです。

問合せ・予約:

自然食料理処 田べい

電話 048-526-9011

子どもと未来:

電話 070-5551-7734(ひがし)

メール higashi@ja2.so-net.ne.jp

お願い: 当日、風邪の症状がある方はご遠慮ください。

