環境保全米通信

いただきます！ 環境保全米給食・初体験？

秋号
2021年10月発行

大崎市立鹿島台小学校６年１組
「コロナにマケズ、いただきます」

【もくじ】

1. 環境保全米給食初体験？
2. 令和３年・新米発表会が開催されました！

みやぎの環境保全米とは？

環境保全米県民会議が取り組む、『みやぎの環境保全米』は国連の SDGs(持続可能な開発目標) の実践そのものです。

「環境保全米」の取り組みは 1992 年のリオデジャネイロの環境サミットをきっかけに始まっています！

環境保全米通信
バックナンバーが
見られます！

環境保全米
QR コード

環境保全米給食の初体験?が始まったよ!

大崎市立鹿島台小学校を訪問取材しました。

宮城県の SDGs を推進する「環境保全米給食」は、昨年の 11 月の新米から始まりました。ほぼ県内の全校の小中学校の給食に、製造工程で CO_2 を発生させる農薬や・化学肥料の使用を半分に減らして、環境にやさしい有機質肥料を多く使って栽培する『環境保全米』が使われています。これは、SDGs（持続可能な開発目標）の持続可能な農業を支援する取り組みで、全国でも初めての取り組みの 1 つです。

今回は、今年から『環境保全米』給食が始まった大崎市立鹿島台小学校を訪問して、今年から環境保全米が始まった理由を取材しに伺いました。大崎市立鹿島台小学校では、三浦了二校長先生が迎えてくれました。小学校は、旧鹿島台町のほぼ中心にあり、宮城県の水田開発で有名な旧品井沼 (今は水田ですが) を一望する高台にあります。校庭には、この品井沼開発で水害を防ぎ、食糧増産の水田開発に一生を捧げた鎌田三之助 (旧鹿島台村村長) の銅像がありました。大崎市は、国連の FAO（国連食糧農業機関) から認定された「世界農業遺産」地域 (**世界で 62 地域、日本で 11 地域**) ですが、こうした先人たちの水害から地域を守り、持続可能な地域社会を創ってきた歴史があちこちに残っています。

今年の 8 月 23 日から始まったセンター方式の学校給食から、環境保全米が使われました。鹿島台小学校では、7 月までおかずだけを調理する自校方式で、ご飯は各自が家庭からお弁当箱に入れて持ってくる方式でした。そのためお米は、家庭ごとに違っていたのです。宮城県内では、学校給食施設の老朽化や少子化による児童・生徒数の減少に伴い、自校方式が見直されセンター方式に移行するケースが増えています。今回の大崎東給食センターは、鹿島台第一幼稚園（30 食）、敷玉小学校 (140 食)、下伊場野小学校 (20 食)、松山小学校 (210 食)、鹿島台小学校 (500 食)、松山中学校、(150 食) 鹿島台中学校 (270 食）で 1 日 1,500 食を提供することのできる施設です。センターといっても全部で 1,500 食ですから、規模が小さいことがわかりますし、個々の小学校では、100 ～ 200 食の自校方式もあり、少子化の影響が出ていることがわかります。

本日の給食メニューは、イワシの梅煮、里芋のそぼろ

あんかけ、豆腐のすまし汁でした。

またお月見メニューで、お月見団子がついていました。取材をした６年１組（小野寺勝徳教諭）の 27 名の皆さんは、給食当番の配膳の後、マスクをした姿で「いただきます」をしました (給食写真)。ごはんは、しっかり給仕されています。以前は各自が家庭から持ってきたため、ご飯が少なめの児童が多かったようですが、「環境保全米に給食になって、児童たちはご飯をよく食べますよ」と小野寺先生が話されていました。子供たちに「環境保全米」のごはんの味はいかがですかと尋ねると、「家からのお米も環境保全米も両方おいしいです」との答えでした。

本日のメニュー

給仕風景

給食では、残食がよく問題になりますが、このクラスでは、小野寺先生が毎回給食係の服装で、配膳された量より多く食べる児童に、机の間を回って給仕していました。SDGs 目標のフードロスを減らす大事な取り組みですね。おおむね残食は解消されているとのことです。

大崎市では、日常の「環境保全米」給食の他に、地域の特別栽培米（＊環境保全米と同じように、農薬や化学肥料の使用を半分にして栽培したお米) を使った給食を行っています。大崎耕土産の「ささ結」や、環境に優しいふゆみずたんぼ農法で栽培された、「ふゆみずたんぼ米」、水のきれいなところに棲む天然記念の魚シナイモツゴの郷で栽培された「シナイモツゴ郷の米」といった米の給食を毎年１度ずつ新米の季節に実施しています。大崎市教育委員会では、地場産給食だよりを発行して、児童・生徒たちの地域農産物への関心を高める情報発信をしています。また、鹿島台小学校では、環境保全米のバケツ稲やシナイモツゴ郷米の体験学習などを行い、SDGs 目標の持続可能な農業の学びを進めています。

大崎東学校給食センターにも取材に行きました！

鹿島台小学校の取材の帰りに、大崎東学校給食センターを訪問しました。センターでは、栄養教諭の高橋智子センター長からお話を伺いました。令和３年８月 23 日に開所したピカピカの給食センターです。施設は、ドライシステム・オール電化厨房で構成されています調理能力は、1,500 食で、最新の厨房設備では、自動洗米したコメを入れた炊飯釜が、電気式自動炊飯器を通ってご飯が出来がる炊飯設備や大きなお釜が並ぶ煮炊き調理室があります。またアレルギー食を調理する専用の施設も用意されています。高橋センター長は、「味の方は、１週間もすれば、センターの味が定着しましたが、ご飯は、電気式で一定の熱量、一定の水の量でも、毎日出来上がりがちがい、ご飯を炊く難しさを感じています。」と新しく始める給食の難しさを教えてくださいました。

給食専用の環境保全米

環境保全米・新米発表会が開催されました！

コロナ禍の中ですが、蔓延防止等重点措置が解除されましたので、今年も生産者の方々が、1年かけて生産した新米の発表会を10月4日にJAビル宮城で開催されました。今年は、コロナ対策のため、密を避け、間隔を空けて37名の参加者に縮小しました。例年行っている試食会も中止し、発表会形式にして会場正面のスクリーンに、みやぎライシーレディーの新米試食の映像が写される形に変えました。参加者には、環境保全米のおにぎり（JA加美よつば管内のひとめぼれ、JA石巻管内のササニシキ、JAみやぎ仙南管内のつや姫、特別提供のJAみやぎ登米管内のだて正夢）が配られ、自宅で食べてくださいと案内されていました。

発表会では、県農政部からの今年の作柄報告の後、仙台白百合女子大学准教授氏家幸子さんから「学校給食における環境保全米の可能性と課題」と題して基調講演が行われました。講演では、昨年から宮城県内の小中学校の学校給食に、安全・安心で、国連が定めたSDGsの目標にも合致している「みやぎの環境保全米」が提供されていることを高く評価して、すべての学校給食のご飯に「環境保全米」が提供される大切さを強調されました。また、子供たちの健康にとっても、アスリートのエネルギー源にとっても、ご飯食が最適であることを管理栄養士の立場から解説されました。その後、マイナビ仙台レディース選手からのメッセージ・ムービーによるエールと楽天野球団、ベガルタ仙台、仙台89ERS・マイナビ仙台レディースへの環境保全米の贈呈が行われ、閉会となりました

ご感想をお寄せください

アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で、
環境保全米2kgを10名様に

Q1 興味をもった記事は？その理由も。
Q2 環境保全米への疑問や取り上げてほしいテーマ等。

●応募方法
次の項目をご記入の上、FAX・メール・郵送で応募先までお送りください。
・アンケートの回答 ・お名前 ・年齢 ・ご住所 ・電話（FAX）番号
いただいた回答および個人情報は当法人にて厳重に管理し、プレゼントの発送、または各種情報の提供、イベントの案内以外の目的では使用いたしません。

●応募締切
2021年11月27日 ※抽選結果は発送をもって代えさせていただきます。

●応募先

NPO法人 環境保全米ネットワーク事務局
〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉1-16-3 JAビル別館5F
TEL 022-261-7348　FAX 022-261-7488
Email okome@epfnetwork.org
URL http://www.epfnetwork.org/

環境保全米　検索

【アンケート記入例】

●アンケートの回答
Q1)----------
Q2)----------

●名前　保全米 太郎
●年齢　40歳
●住所
〒980-0011
宮城県仙台市青葉区上杉1-16-3
●電話番号
022-261-7348

発行：みやぎの環境保全米県民会議　　編集協力：NPO法人 環境保全米ネットワーク
事務局：宮城県農業協同組合中央会　仙台市青葉区上杉1-2-16　TEL:022-264-8247　FAX:022-264-8239