

# 地産地消で郷土愛を育む



深ネギの収穫をする今門さん



桜馬場地区農産物生産出荷協議会 今門敏子さん

給食センターでは、「地産地消」の取り組みを推進しています。地産地消とは、その地域でとれた農産物や水産物を、その地域で消費することです。子どもたちは給食での地産地消を通して、地域の食文化への理解を深めています。

**郷土の食文化を知り育まれる郷土愛**

農産物や水産物など食材が豊富な枕崎は、地産地消を推進するのには絶好の地といえます。給食センターでは、これまで「枕崎鯉節」を使った「枕崎鯉船人めし」や「枕崎牛」を使った牛丼、別府中学校の生徒が手摘みした新茶を練り込んだ手作り蒸しパン、鹿児島水産高校の生徒が実習で

作ったさつま揚げなどを献立にしてみました。

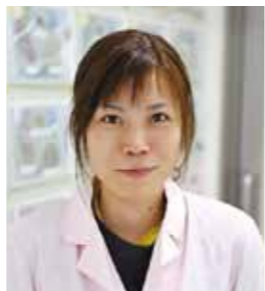
また、年に数回、全小・中学校で生産者との交流給食を実施しています。給食センター栄養教諭の山本愛さんは「実際に交際することで、生産者を身近に感じ、感謝の気持ちや食事への関心が高まります」と交流給食の役割を説明します。さらに、「近所のおじちゃん、おばちゃんを作ったり、獲ったりした地元のもの食べる。それは安全・安心ということだけでなく、地域とのつながりを感じるにもなり、郷土愛を育むきっかけにもなります」と話します。

**愛情いっぱい食材**

平成21年から給食センターに

「交流給食で子どもたちがおいしく食べている姿を見て嬉しくなりました」と話す今門さん。「子どもたちにおいしい野菜を食べてもらおうが楽しみで、今は畑仕事がとても忙しいんですよ。生きがいを感じています」と笑顔が溢れます。

生産者の愛情がいっぱい詰まった食材を、子どもたちはおいしく食べています。



枕崎市立学校給食センター 栄養教諭 山本 愛さん

野菜や果物を提供している団体があります。平成16年に桜馬場地区の5集落の高齢者グループが中心になり発足した桜馬場地区農産物生産出荷協議会です。

12月中旬、同協議会メンバーの今門敏子さんが、桜山地区にある畑で深ネギの収穫作業をしていました。澄んだ空気と栄養たっぷりの土で育った野菜は、甘みがあつておいしいといえます。今門さんは深ネギのほかに、サトイモやタンカンなど5品目ほどを給食センターに提供しています。

# 3つのおいしいヒミツ 学校給食



金山小学校（12月10日）

枕崎市立学校給食センターが12月に開催された全国学校給食甲子園決勝大会に九州・沖縄代表として出場し、大きな注目を集めました。今回、そんな給食センターの魅力を探りました。そこには、3つの“おいしいヒミツ”がありました。



枕崎市立学校給食センター（中央町183番地4）