練馬・生活者ネットワークニュース No.164

2024年3月25日　発行：練馬・生活者ネットワーク　発行責任者：君垣圭子

〒176-0001 練馬区練馬1-15-1-302　TEL：03-3993-4899　FAX：03-5999-4632
webページ http://nerima-net.gr.jp　メール info@nerima-net.gr.jp

「オーガニック給食」を考える

子どもに「安全なものを食べさせたい」という想いから、有機無農薬農業やオーガニック給食を求める声が高まってきています。今回、私たちは「オーガニック給食の導入は実現可能か」、生産者の考えを聞くために、オーガニック給食に関心がある保護者の方たちとともに、大泉町の白石農園を訪問し、白石好孝さんにお話をうかがいました。

▲日本で体験農園を始めた発起人でもある練馬の生産者「白石農園」の白石好孝さん（写真左）。20年間、近所の小中学校にご自身で作った野菜を出荷していた実績があります

練馬区の有機農業の状況は

23区の農地の40%が練馬区にあり、23区の中ではもっとも農地が多いといえます。それでも、多摩地域の日野市、府中市、武蔵野市などが先進的に取り組んでいるオーガニック給食という以前に、練馬区では「学校給食に日常的に地場野菜を入れること」すら難しいというのが実情であることがわかりました。

白石さんのお話

- 栄養士さんと校長先生の理解が必要。
- 大変なのは、毎日朝8時までに野菜を揃えて学校に届けなければいけないこと。
- 地場のものは、調理に手間がかかることがあること（泥付き・形など）。
- 利用するなら普段から交流し、その野菜の物語（背景）も一緒に伝えてほしい。
- 現実的な数でいうと、区内の収穫量全部を合わせても、練馬区の小中学校98校分にはとてもとても足りない。
- まずは、数校で日数限定で始めてみる？（※現在は練馬の野菜の日が年に4回ある）
- ピンポイントでならできるか。
- 欠品の時にはどう対応するかを考える、など。

白石農園では、近隣の中学校の生徒が大根の種まきから収穫、漬物づくりまで体験する機会をつくっているとのことです。

白石さんに、具体的な意見や課題を率直に語っていただき、私たちはどんな想いで農家の方が野菜を作っているのか、知らなすぎると感じました。想いだけでなく、具体的な手法も、仕事の内容も量も。まずはそこを知り、学ぶところから始めるべきではないでしょうか。

忙しい日々の中で私たちの生活と「食」の生産現場があまりにも離れてしまっている現在、一方から出ている有機無農薬農業やオーガニック給食を求める声を受けて、区民が「食」について考え、改めて生産者とつながる機会として捉えたいと思います。

地場野菜の取り組みをさらにすすめるためには、子どもや保護者も含めた、地場野菜や有機農業への理解を深める場をつくり、練馬の野菜のファンを増やしていくこと。それがオーガニック給食への第一歩でもあると思います。

子ども部会　山﨑まりも

「希望の給食」上映会で

▲2023年11月10日「希望の給食」上映会。左から山﨑まりも、やない克子

昨年11月に、日本と韓国の自治体での取り組みを紹介し、地域の未来を形作る給食のあり方を考える「希望の給食～食と農がつむぐ自治と民主主義～」の上映会を開催しました。

参加者からは「まずは保護者がオーガニック給食の必要性を勉強して、声をあげていくことが大事だと思いました。食育を超えた『食農教育』に取り組みたい！」と感想が届きました。

練馬・生活者ネットワークのルール

1.議員を職業化せず、特権化しないために、議員はローテーション（交代）します。
2.議員報酬は市民の政治活動資金に活かします。お金の流れは公開します。
3.選挙は市民のカンパとボランティアで行います。

◎カンパを募集しています。
カンパ振込先【郵便振替】00100-6-398010 練馬生活者ネットワーク