食育だより 12月

令和6年 12月5日 峰山中学校

丹後の味覚、まるごと いただきました。

11月19日は「まるごと京丹後・食育の日」でした。いちがお牛や月の輪田の古代米などのめずらしい食材も含め、京丹後産の旬の食材をたっぷり使った給食を実施しました。
この日は、ネギの生産者の道家康生さん（丹後町・岩木）や、中山京丹後市長、農業振興課の方々を招いて、1年生教室で交流給食も実施しました。また、全クラスで、道家さんを紹介する動画を視聴しました。

「苗半作」 道家さんが動画の中でおっしゃっていた、この言葉、覚えていますか？
丈夫な苗を育てることが、野菜作りの半分を占める位大切なことだという意味でしたね。
子どもの頃にしっかり身に付けたことが、その後の成長に大きく役立つという意味では私たち人間も同じですね。

ビニールハウスの中のネギと道家さん

生徒の感想

★野菜を作る人が、自分が楽になるからじゃなくて、みんなの口に入るものだから農薬を使わず手間をかけているのがすごいと思いました。愛情をこめて作っているからおいしいんだと思いました。

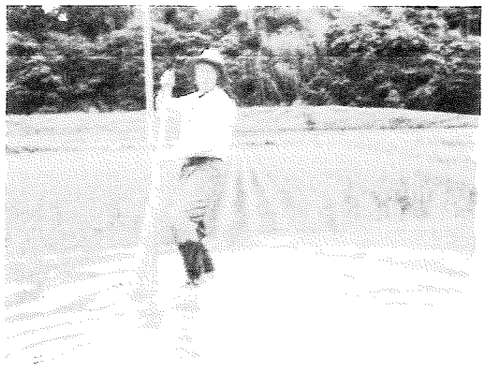
★いつも私たちが食べている給食には何人もの人が関わっていて、それを毎日食べられている私たちは幸せ者だなと思いました。

★普段食べている給食も当たり前のようで当たり前ではないので、あと残りの給食も味わって食べていきたいです。

★京丹後の旬の食材を食べてみてめっちゃおいしくて、京丹後は海があって山があって農家さんがいてとても恵まれていて、本当にいい地域だなと思ったし、ここで育って良かったと思った。

手間暇かけて育てた有機米、ありがとうございます。

12月第一週には、有機米のごはんを炊いています。
有機農業とは、化学肥料、農薬を原則使わず、可能な限り環境に配慮した農業のことです。その有機農業で育てたお米が**有機米**。
有機農業を広めていくことは自然環境を守ることにもつながるので、京丹後市では有機農業を広める取組を行っており、学校給食にも有機米が取り入れられることになりました。



峰山中学校でいただく有機米は、丹後町久僧（きゅうそ）の**戸根嘉郎**さんの育てたお米です。

この写真で、田んぼの中で竹ぼうきを持っている戸根さん、一体何をしているんでしょう？
戸根さんにうかがってみました。

竹ぼうきで田んぼの中をかくことで、雑草の根を浮かせて取り、除草剤を使わずに除草しているのだそうです。
他にも、のれんのように何本もチェーンをぶら下げた棒を田んぼの中で引きずる「チェーン除草」という方法もあるそうです。でも稲が成長して大きくなるとこれらの方法では除草できないので、手で抜くことになるのだとか。大変な労力ですね！

戸根さんからのメッセージ

残念ながら農薬などは地球や自然界にとって重い負担となっています。可能ならば使わないでいたい。それがこれからは大事になってきます。農薬の多くは海まで流れ着き魚が食べてしまうことも知ってください。

戸根さんは6日(金)1年1組教室で交流給食をされます。
手間暇かけて育てた有機米を、よく味わって下さい。