



町内の小学校では、全校で2年生を対象に夏野菜の栽培、5年生を対象にコメ作りなど農業体験を通じた食育に取り組んでいます。

中でも津森小では、地域住民から提供された農地を活用した「伍三郎農園」で、児童たちが季節に応じ野菜を植え、育て、収穫する体験を毎年実施。また、今年5月には飯野小の児童が福本勝さん（中砥川）のハウスで初めてイチゴの収穫体験をするなど、地域とつながり、体験し、食について学ぶ機会が増えています。

地域とつながり 広がる食・農の体験



町が実施したアンケートの結果によると、給食以外で誰かと一緒に食事をする頻度について、「ほとんどない（週1日以下）」と答えた人の割合は小学生11・4%、中学生7・8%で、約1割が給食以外に共食の機会を持たないということが分かります。みんなが同じものを食べることから学ぶことも多く、給食は子どもたちにとって大切な「共食」の機会といえます。

5月9日、町内の小学校で一番残食が少ないという益城中央小の給食時間をのぞいてみると、児童たちは町内産のスイカをうれしそうに頬張っていました。スイカの他にも「地域の子どものために」と継続的に野菜や果物を提供してくれる農家が多く、町の給食には地元の食材がふんだんに使われています。中でもほとんど毎食使うというニンジン^{ニンジン}の生産者、中川敏夫さんに話を聞きました。

地元の食材を使った 給食で「共食」を



中川農園 中川敏夫さん

安全安心でおいしいニンジンを子どもたちに

私の農園では、いつでもおいしいニンジンが食べられるよう、季節や収穫時期に応じて10種以上の品種を育てています。

給食用のニンジンは週に2回、1回当たり2Lサイズ約350本を給食センターへ持って行っています。私の息子も給食を食べる小学生です。給食でも、益城の子どもたちに益城で育った安全安心でおいしいものを食べてほしいと思っています。

