

食農教育研修会に行ってきました Part3

平成21年12月。

前日に降っていた雨もやみ、肌寒い北風が吹く青空の下、2月・8月に引き続き第3回目の食農教育研修会が豊橋市と蒲郡市で行われました。

参加した栄養教諭・学校栄養職員は延べ40名ほど。参加者の意欲が高いことが伺えます。

早速バスへ乗り込み、最初のミニトマト農家の圃場見学へ向かいます。



「わあ！！」

早速出迎えてくれたのは真っ赤に実るミニトマトと蜂たち。
でもなぜ蜂がミニトマトの畑に飛び交っているのでしょうか？

農家の方にお話を伺います。

「この蜂はマルハナバチといって交配用に飼っているんです。人間の手で交配を行うとどうしても見落としが出てしまいますが、蜂を使うようになってからほぼ100%の交配率で、収穫量が増えているんです。」

蜂ってとっても働き者なのですね。しかし、喜んでばかりもいられません。

「皆さんはミニトマトをどのくらいの値段で買っていますか。」

急に農家の方が質問を投げかけました。

『90円くらい』『100円前後』『安いときは85円くらい』と飛び交う値段の声。

「だいたい100円前後ですかね。ここのミニトマトもそれくらいの値段で取引されています。ですが、皆さんのもとにミニトマトを届けるまでの諸経費で約93～95円かかります。それを原価ギリギリで売って、その売り上げでこちらに戻っ



てくるのは1パックあたり80円ほど。はっきり言って赤字です。それでも皆さんの食卓に届けた
いのでがんばっています。」

厳しい農家の方の現実を知って参加している先生方はごわつきます

『ミニトマトは安いものだと思っていました』『大変なんですね・・・』

安全で、少しでも安いものにと考えるのは、家庭でも学校給食でも、生産者においても同じなの
ですね。農家の方の努力に心から感謝いたします。

お勉強もすんだところでいよいよ収穫です。



収穫中もマルハナバチは交配のお仕事。人間が入ってもよほどのことがなければ危害を加えることはありません。

マルハナバチは1箱に50～70匹ほどいますが、交配の仕事をするのは5～7匹の1割程度。その他の蜂は幼虫だったり、巣を守ったりしているので、出てきません。

マルハナバチが交配を行うと、その証にミニトマトの花の先が黒くなります。



交配後のミニトマトの花 ⇒

収穫体験後に再度質問する場が設けられました。

いろいろ見て触った後なので、不思議なことがいっぱい。先生方の目はキラキラしています。

「ハウスの中の温度はどのくらいですか。」

「大体25℃くらいです。夏場は風を通して40℃近くになりますので汗だくです。」

「ミニトマトの害虫にはどんなものがありますか。どうやって駆除しているのでしょうか。」



「害虫というと・・・アブラムシとかコナジラミ、ですかねえ。収穫しているときに黄色いプレートがあったのに気が付きましたか。あの黄色いプレートは粘着質になっていてそこに害虫がつかまります。なるべく農薬をまかなくていいように工夫しています。」

「交配をしている蜂もあのプレートにくっついてしまったりしませんか」

「蜂は粘着プレートについても大きいので、自分ではらって飛んでいきますよ。」

「今植えてある苗はいつ頃に植えたんですか。」

「ハウス栽培のミニトマトは8月に定植し、およそ1年栽培・収穫を行います。木は1.4～1.5mほどに伸び、1つの木に20～30もの房(1房に15～20個果実がなる)ができるので、だいたい1本の木で600個のミニトマトが収穫できるんですよ。ハウス栽培のミニトマトが最もおいしいのは、初夏ごろですね。」

身近な野菜の意外と知られていないことがよく分かりました。

続いて白菜の圃場を見学します。



一面に広がる白菜畑。圧巻です。

今回見学した白菜は9月初旬に種を蒔いたもので、収穫は1月中旬頃から行われるそうです。

J A職員の方から白菜についてお話を伺います。



「ここ豊橋産の白菜は他県で生産されているものに比べ、高い値段で取引されています。豊橋産の白菜は高品質(白菜には出荷の際の害虫混入が多いが、豊橋産のものはそれが少ない)で漬物等にした際にロスが少ないのがその理由です。

よく白菜を買ってきて使用する際、芯のところにごま状の斑点が出るものがあります。これは栽培の際にホウ素(B)が不足したため出るものなので、見栄えは悪くなってしまいますけれども、品質上の問題はありません。

皆さんが一番気になるのは農薬のことだと思います。ここの畑にはまだ立っていませんが、こちらの圃場へ向かっている際に、白菜畑やキャベツ畑に黄色い三角の旗が立っているものがいくつかあったかと思っています。これは『黄色い旗運動』といいまして、この黄色い旗には近日中に収穫を行うという目印の意味があり、こうすると周りの畑に農薬散布を控えてもらうサインになるんです。この運動のおかげで、農薬が風に乗って付着することを防止することが出来るようになりました。」

「白菜を育てた畑で違う野菜を育てたりしますか。白菜は連作できるのでしょうか。」

「白菜を育てた畑は収穫が終わると、連作をすると根が瘤状になる病気になってしまうので、休耕させるかタバコを育てます。同じような種類のキャベツなどを育ててしまうと土の養分に偏りが出来てしまい、次にいい白菜が育てられなくなってしまうんです。」

「この藁で縛ったりすることにはどういう意味があるのでしょうか。」

「最近ではビニールテープで葉を縛ることもあるんですけど、主に害虫の混入防止、霜対策、貯蔵のなどのためですね。今は縛らずに、そのまま栽培するものもあります。この隣の畑は縛らずに栽培していますね。」

「害虫にはどんなものがありますか。対策として何か行っているのでしょうか。」

「コナガ(幼虫)、モンシロチョウ(幼虫)、ヨトウムシ(幼虫)、アブラムシなどが多いですね。対策としては『フェロモントラップ』を仕掛けています。こうすることで農薬散布回数の軽減につながりました。」

農家の方も『安全な食材』を私たち消費者に提供するため、色々と工夫してくださっているのですね。感謝いたします。

身近な食材の新たな一面を垣間見て、一同を乗せたバスはJ A豊橋 あぐりパーク食菜村へ向かいました。

パークの中を少し見学させていただいてから、J Aの取り組みについてお話を伺います。

今、ある県において、給食時に『いただきます』『ごちそうさま』を言わないところがあるそうです。『給食費を払っているのだからそんなことは言わなくてもいい』と、考える保護者からの意見でこうなってしまったそうですが、



お金を払っているから言わなくてもいい、という決まりはありません。そもそも『食事』とは“命あるものをいただく”ことで、命ある作物を作ってくれる人(生産者)・食事を作ってくれる人(栄養士・調理員)に感謝するために『いただきます』を言うのです。このような概念が家庭において失われているのですね…

給食を通して食育を行っていくためにも、栄養教諭・学校栄養職員の皆さんと生産者であるJA・農家の方が直接話し合う、このような場を設けることは非常に大事なことであると感じました。

さて、もう一度バスに乗り込み、今度は蒲郡市へ。

しばらくすると、オレンジ色の実がたくさんなったみかんの木々が出迎えてくれました。



まず、JAの方に収穫体験させていただくみかんについてお話を伺います。



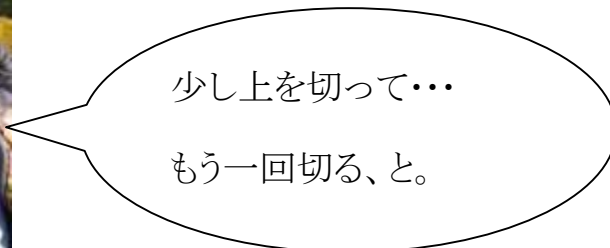
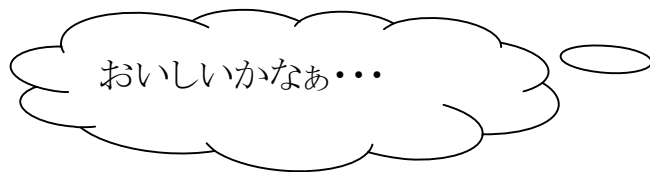
「今回収穫体験したのは普通種の『青島』です。早生種の『宮川早生』に比べ、じょうのう(うち袋)などは少し硬めですが、糖度も高く大きくておいしいのが特徴です。宮川早生の流通はだいたい10月～1月、今回収穫した青島の流通は1月～3月までです。」

「収穫の際に気をつけることはありますか。」

「収穫のことはここにいるイケメン衆に聞いてください。優しく教えていただけますから。」

促されたほうを見ると、小麦色に焼けて仁王立ちした数名の男性がいらっしやいました。ユーモアも交えながら優しくサポートしていただけるなんて頼もしいですね。

さあ、いよいよ収穫です。



みかんを枝から切り落とす際は、少し枝を残して切り、再度余分な枝を切るようにします。最初からギリギリに切ろうとすると、枝を引っ張ってしまったりして、みかんも木も悪くなってしまいます。

また、枝から切ったままで積み重ねていくと他の実に傷をつけてしまうので、ギリギリのところまで切ります。

一通り収穫がすんだ後、会議室でJA蒲郡の特産物についての話と、さまざまな取り組みについてお話を伺います。



中でも印象的だったのは、蒲郡市の先生が「みかんの皮まで農薬検査していますか」と聞いた時に、

「中の実を食べるのと、給食の調理作業上よく洗浄していただくのでその間に農薬はある程度落ちるので皮については検査していません」

とJAの職員の方は答えられましたが、その先生が

「特産物を使った料理の授業をしていて中にはみかんの皮を使用した献立もあります。ぜひ検査をしていただきたいです」

と言うと、

「すぐに検査します」

と、即座に対応してくださいました。

このやり取りを実際に見て聞いていて、私自身全く関係はありませんが、その先生が安心できる

ものを子どもたちに届けたいという思いを察して、対応して下さったJAの姿勢にすごく感動しました。

今回で3度目になりました本研修会ですが、毎回確実に地域の生産者と栄養教諭・学校栄養職員を結ぶ架け橋になっていることが分かりました。

『もう少しこうなったら良いのに』

『こんなにいいものがあるのに』

そういったことは、ただ思っただけでも伝わらないし、せっかくいい技術や仕組みがあっても活かすことが出来ません。

異なる職種や業種の人たちが色々と意見を交わし、いいものを築きあげていくこういった場がもっともっと増えていくといいですね。

ご協力くださった皆様、本当にありがとうございました。