

# 「里芋の親芋を食べよう」

—地域との連携を通しての食育—



瀬戸市立陶原小学校 栄養教諭 高木和代

## 1 はじめに

瀬戸市では、毎年計画的に地元の専業農家や食肉業者と契約をして、学校給食の食材に瀬戸市産の野菜や豚肉を取り入れています。このことは、5年生の社会科単元「わたしたちの生活と食料生産」に関連をさせ、学級活動の「地元でとれたものを食べよう」の授業でも地産地消の意義を伝えています。授業では、地元の作物やそれを栽培している農家に関心をもたせることで、感謝して食べようとする意識を高め、自分の食生活においても愛知県産や瀬戸市産を積極的に取り入れて欲しいという思いがあります。

瀬戸市の学校給食で毎年使用される瀬戸市産の野菜には、なす（7月、9月）、さつまいも（11月）、里芋の子芋と孫芋（1月）があります。そして、27年度は3月に里芋の親芋を加えることができました。

親芋は、子芋や孫芋に比べ固く、大きさからも家庭での使用が難しいため店頭にも並ぶ機会も少なく、ほとんどが廃棄されてしまいます。そこで、地域の関係機関と連携した給食献立に親芋を使用した取組について紹介をします。

## 2 親芋が給食に登場するまで

### (1) 地域アグリカルチャー推進協議会からの提案

瀬戸市役所内には、愛知県産や瀬戸市産を積極的に取り入れることを地域の関係機関と連携し、推進していくための組織「瀬戸地域アグリカルチャー推進協議会」があります。その事業の一環である「瀬戸市地産地消推進計画」では、平成27年11月に普段は市場に出回らず廃棄されることの多い親芋について、学校給食で取り入れることはできないかとの提案がありました。

### (2) 食生活改善委員による親芋献立提案

「瀬戸市健康づくり食生活改善協議会」が主催する親芋を使用した献立提案会が12月22日に開催され、瀬戸市教育委員会の方と参加しました。献立提案と調理は主に50～70歳代の食生活改善委員の方々と、郷土料理の「里芋と糸切り昆布の煮物」をはじめ、「親芋チップス」「かぼちゃと親芋のいところ煮」「親芋アイスクリ

ーム」など10種類以上の献立が試食として並べられました。どれもおいしく、親芋の特徴を捉え工夫された献立でした。栄養教諭は、それぞれの献立の感想と、学校給食ではどのような献立が使いやすいかを説明しました。

児童生徒に瀬戸の郷土料理にも目を向けさせるきっかけになって欲しいという思いで、「里芋と糸切り昆布の煮物」からヒントを得て、大量調理が可能な「親芋汁」を給食で採用することにしました。

この会には、実際に里芋を生産されている農家の方や大学の先生など、いろいろな立場の方も参加され、専門的な話をお聞きすることもできました。

#### 親芋汁の材料と1人分量（小学校量）

材料	量（g）	材料	量（g）
親芋	25	刻み昆布	0.5
豆腐	25	しょうゆ	5
鶏肉細切れ	10	酒	2
にんじん	10	むろ削り	3
ごぼう	10	でん粉	1.5
ねぎ	5	塩	0.2
油揚げ	3		

「里芋と糸切り昆布の煮物」は、里芋と糸切り昆布だけを醤油で煮込む料理です。糸切り昆布の粘りが出ますが、昆布のだしもきいていて、瀬戸の家庭で普段から食べられています。

### (3) 農家へ里芋の保管状態を見学

平成28年1月7日に瀬戸市の矢正（やまさ）農園で、瀬戸地域アグリカルチャー推進協議会の方と芋の保管状態を見せていただきました。いくつもの大きなビニールハウスの中には掘り返された親芋、子芋、孫芋がつながった状態で集められ、保存状態を良くするためにブルーシートがかけられていました。

しかし、その脇には出荷予定が決まらない親芋が積まれてあり、是非使用して欲しいとのことでした。



里芋が出荷まで保管されるビニールハウスの中



子芋と孫芋を取った後の親芋  
(鎌と親芋の大きさを比べてみてください。)

#### (4) 瀬戸総合卸売市場との打ち合わせ

平成28年1月21日には3月の親芋使用日・使用量などを打ち合わせに、納品していただく瀬戸総合卸売市場の事務所に伺いました。

以前、初めて親芋を使用したときは、泥付きのままに納品されたため、前日に外で泥を落とす作業から始まり、非常に固い芋なので切る作業も含めとても調理に苦勞し、その体験から給食に使用されなくなっていました。

今回は、一般細菌・大腸菌などの検査結果も提出いただけることが条件で、廃棄率を指定し、厚めに皮をむいて八つ切りにした状態で納品してもらえる加工業者を探していただくことにしました。

#### (5) 児童生徒への啓発活動

「瀬戸市地産地消推進計画」の予算で、親芋を知ってもらうための大型ポスターを作成していただき、全小中学校に事前に配布しました。

そして、親芋と子芋、孫芋がつながった里芋を矢正農園よりいただき、校内展示をした学校もありました。

また、クラス掲示用の食育啓発資料の「楽しい給食」や、当日の給食時間は放送を使って親芋を紹介しました。



### 3 親芋献立当日

各校に配布された大型ポスター

#### (1) 調理作業

親芋は、指定通りに皮を厚くむいてもらい、八つ切りにした状態で納品され、再度、給食室内で食べやすい大きさに切りました。事前に入念な打ち合わせをしていたため、固い部分はほとんど無く、調理もスムーズに進みました。



納品された親芋



食べやすい大きさに切る



調理された親芋汁

## (2) 児童の様子

親芋を食べたことのある児童は少なく、ほとんどの子がどのような物が給食で出てくるのか楽しみにしていました。

「親芋汁」は、すまし汁仕立てにしたため食器の中で親芋を探すことは簡単でした。「いつも食べている里芋に比べ歯ごたえはあるが、シャキシャキしておいしい」などと親芋特有の食感を味わっている児童もいました。

給食の時間には、本校に中日新聞瀬戸支局から取材もあり、翌日の朝刊のなごや東版にも記事が載りました。



6年生の給食時間

## 4 おわりに

一つの食材にこだわり、いろいろな方々と連携をして給食の献立をつくる取組は初めてでした。今回は「瀬戸市地産地消推進計画」の一環で、ポスター作成や親芋を調理しやすい状態まで処理してもらった費用も補助していただけました。今後はこの取組を一回で終わらせることなく、平成28年度は瀬戸市産の米（11月と1月）や、平成29年度は瀬戸市産の玉葱も計画的に給食献立に取り入れたいと思います。また、児童生徒に地域の食材を知ってもらえるような食育を今後も進めていきたいです。