



1960年代の給食  
コッペパン・ジャム・ミルク・チャプスイ・クッキー・冷凍ミカン&先割れスプーン



9月のある日のメニュー。  
ごはん・肉じゃが・サバのみそ煮・浅漬け・梨・牛乳。  
お米はもちろん三条産のコンヒカリ。デザートは梨も三条産



## 新潟県三条市の完全ごはん給食化計画

新潟県三条市で完全米飯給食が実施されていると聞いた。市内の小学校15校と中学校7校すべてで、パン給食を取りやめごはんに変えたというのだ。「さすがは米どころ」と感心したのだが、新潟県全域で実施しているわけではないという。完全ごはん給食の実施には乗り越えなければいけない壁があるらしい。ごはん給食実施からちょうど1年を迎えた三条市で、その反響と抱えている課題を取材した。(編集部)

「ボクはごはんが大好きです」

三条市の22校の小中学校の給食は、3つの調理場(給食センター)でつくられる。ごはん給食の割合は週の3回程度だったが、昨年9月に毎食ごはんとするこゝとした。

市の中心にある三条小学校を訪れた。玄関を入るとちょうど4時間目の終わるチャイムが鳴った。

5年生のクラスでは、定番の白いカップばう着・帽子・マスクといった姿の給食当番が盛りつけをおこなっていた。メニューは肉じゃが・サバのみそ煮・漬け物、デザートは梨と牛乳。そこへ、ごはんの容器がやってきた。発泡スチロールの箱からとり出した容器はまだ熱い。中は白いごはんだった。カメラを気にして盛りつけのポーズをとっていたのが、女の子がヤケドをしてしまった(申し訳ない!)

6人ほどが一班となって向かい合い「いただきます」。そこに入って「きょうこの目をつけたのが日本で、最初は米国政府の援助として、のちに日本政府の補助によって、給食に小麦(パン)が取り入れられた。この時代にもいた太鼓持ちたちが「ごはんばかり食べるとバカになる」「だから戦争に負けたんだ」と暴論を振りまき、それがけつこう大きな顔をしてまかり通っていた。56年には小麦に加えて脱脂粉乳が届けられ、子どもたちの味覚を悩ませた。

その政府の方針が変わったのは76年のこと。学校給食法が改正され米飯が正式に導入されたのだ。こんどは、米の余剰という事情があった。

この流れをみると「学校給食が余った穀物を食べさせる場ではないのか?」という声が出てくるのもよくわかる。ときあたかも「スローフード」がブームに。日本最大の「食材」はお米である。しかし、ファーストフード店が乱立してしまった現在、子どもたちがごはん給食を受け入れてくれるのだろうか。

### 地元のお米と野菜の給食

この学校で2年間給食主任をしている渡辺久美子先生に反響を聞いた。

「すべてを米飯にすると聞いたとき正直ビックリしました。22校の給食主任会議では週に1回は違うものを献立に入れて欲しいという意見も出されました。市の強い意志があつて実施して1年、子どもたちにも保護者にも好評です。私は、もつと残るのではないか、魚や野菜の煮付けを今の子どもたちは食べないのではないかと心配していました。ところがスタート

おかずで何が好き?」と聞くと「肉じゃが」「漬け物」「サバのみそ煮」と見事に分かれた。「去年はパンもあつたけどなくなつてしまったんだよね?」「ボクはごはんのほうが好き」「私はパンも食べたい」との答え。担任の外山孝先生は「一つの班に入つて話しながら食べている。『私はごはんになつてよかったですよ。新潟の米は美味いのですからね』と外山先生。」

そこで生徒にも「パンもあつたほうがいいと思う人?」と聞いてみた。3対3、となりの班では2対4でごはんが勝つた。仙台市から転校してきた本間弘隆君は「ボクはごはんが大好きです。この学校に来てひじきが食べられるようになりました」と言う。ちよつとでき過ぎだなあと思っているうちに昼食が終了。残りものを入れる食缶を見せてもらったがほとんどない。完食と言つてよかつた。

### 学校給食と言えはパンだった

かつて学校給食といえばパン食に決まっていた。

第二次大戦後に一部ではじまつた給食は、米国から送られた援助をもとにしてきた。その後、米国から寄贈される小麦粉で給食は広がり、1954年には学校給食法がつくられ、小中学校での完全給食が急速に進んだ。そのとき、「小麦粉食形態」を基本とすることが明文化され「給食はパン」が常識となつた。

背景には米国の穀物事情があつた。ヨーロッパの復興とともに小麦が生産過剰となり、新たな市場を求めていた。そ