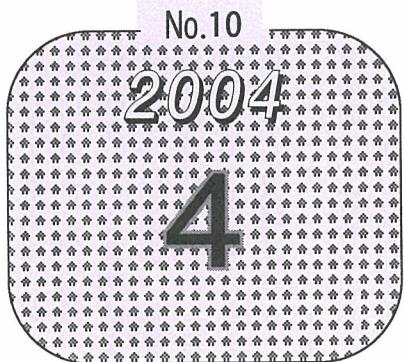




# 中日本給食だより



▲曙光淡き春の海



## 主な内容

- (1面) 曙光淡き春の海
- (2~6面) 食生活再生のためのキーワード  
「日本型食生活」・「地産地消」  
学校給食も食育の生きた教材に活用
- (6~7面) ある“身土不二”的実践者の体験
- (8面) 鳥インフルエンザ騒ぎ/学校給食にも影響/  
卵、鶏肉はずし広がる
- (8面) 定時総会お知らせ

## 大量調理にぴったり、トレー入り商品のいろいろ

穴あきトレーに入っていますから、トレーごと重ね蒸しが可能です。学校給食向けに開発した商品です。

焼き餃子（焼き目付き）	18g×10個×10トレー×2合	ソフトエビシューまい（トレー入り）	18g×20個×8トレー×2合
	25g×10個×10トレー×2合		28g×20個×6トレー×2合
豚肉焼売（トレー入り）	18g×20個×8トレー×2合	ショーロンボー（トレー入り）	25g×20個×6トレー×2合
	28g×20個×6トレー×2合	もち米付き肉だんご（トレー入り）	28g×20個×6トレー×2合

JT ジェイティフーズ株式会社

名古屋市中区三の丸1-5-2  
052-204-3161

## 食生活再生のためのキー・ワード

# 「日本型食生活」・「地産地消」

学校給食も食育の生きた教材に活用

「大量生産・消費」の構造は、一面において現代日本の生活様式の歪みを招いていることが指摘されています。食の分野においても最近、食品に関する事件や事故が頻発し、国民の食品に対する不信感、不安を募らせてています。その中、BSE、鳥インフルエンザ、コイヘルペス、SARS……など、まあまあ考えられなかつたでもまあまな問題も噴出して、食の安全・安心に対する必要性がいよいよ切実さを帯びてきています。これは、「大量・遠隔流通」が推し進められて、生産者の顔が見えなくなつたことに一因があるといわれています。人間はもつと謙虚に、自然体で地域とかかわつていなければならぬ。食においてもその地域の土と水で育てた農産物を食することが、健康を守り、地域を元気にすることにもなる。地域活性化はその結果として生まれるとも言われます。環境、スマートカード、安全と、食への関心が高まるにつれ、理想的な食生活のあり方が考察されていますが、健康の維持、食の安心・安全のための、そのキーワードは、「日本型食生活」と「地産地消」にあるとされています。こうした日本型食の生活、地産地消の見直しに関しては、学校給食にも取り上げられる動きが出ており、さらに「ミユニティへの発展的な展開の提言もあります。

## ■崩れゆく「日本型食生活」

### 迫られる見直し ■

などの動物性食品が適度に加わった食体系です。

これが、P.F.C比率

「日本型食生活」とは、穀類（とくに米）、豆類、野菜類、魚介類を中心とした食生活に、肉類、乳製品質、C・炭水化物の供給工

エネルギー構成比）が、P 12.13%、F 20.30%，C 57.68%という理想的な構成になったことで、世界的に評価され、とくに「日本型食生活」と称されるようになりました。

ところが、ここ二十年ほど間に、若者を中心とした食生活の乱れが顕在化し、世界的に評価されたこの「日本型食生活」が急速に姿を変えつつあります。指摘されています。

ファーストフードに象徴される食生活の欧米化が進み、とくに脂質の過剰摂取、あるいは食物繊維の摂取不足等が目立つようになります。大腸がんの増加、肥満、糖尿病などの生活習慣病の急増・低年齢化が進む一方、食品のイメージや価値観が徐々に低落し、偏食、欠食など、食生活の乱れが助長されています。

また、「日本型食生活」の瓦解は、食品のグローバルな「大量・遠隔流通」に原因するケースが少なくありません。食糧自給率の著

エバラ食品

おいしいものを、さらにおいしく。

がらスープ N(調味料無添加)

チキンがらスープ N(調味料無添加)

エバラ食品工業株式会社

しい低下が示すように、輸入食材があふれ、その品質が問題視されることもあります。

収穫時点での状態にもよりますが、遠隔地から長時間かけて運ばれた野菜等の栄養価は低下するため、「大量・遠隔流通」が拡大すればするほど、栄養価も低下傾向を示すことが予想されるといわれます。

農業分野では、世界貿易機関（WTO）を舞台に地球規模での関税引き下げの動きがあります。海外から

の安価な農産物が大量に入ってくる背景がここにあります。しかし、農業のグローバル化や効率化がそのまま食生活を豊かにするわけではありません。

いずれにしても、私たち人間の生態系に合った米を中心には、日本人の従来の食生活を取り戻すための重要なキーワードとして「地産地消」を挙げます。荒川氏は

天使大学看護栄養学部栄養学科教授・荒川義人氏は、日本人の従来の食生活を崩壊し、崩壊した命に直結する食品の大切さ、食品に対する価値観を共有する生産者、流通業者等の協力体制が構築されると、一層、理想的な環境が整うことになる。子供や若者は将来にわたり持続的な消費者になるわけで、地域産業発展の一助としても意味があることになる。

『地産地消』は、崩壊しつつある『日本型食生活』を再生するための重要なキーワードと考えている。

その理由のひとつは、『地産地消』の野菜の栄養価やおいしさ、いわば品質の優位性にある。

二つ目の理由として、『地産地消』が食品のイメージや価値観を高めるという点が挙げられる。特に『地産地消』の野菜は、優位な立場にあるといえます。

食品の「安全・安心」の問題においても、消費者が真に求めているのは、「大量・遠隔流通」で「顔が見えなくなつた」生産者との信頼関係……いわゆる「安

心」であり、この点でも「地産地消」は生産者と消費者の「心の距離」を埋めることができます。

天理大学看護栄養学部栄養学科教授・荒川義人氏は、日本人の従来の食生活を取り戻すための重要なキーワードとして「地産地消」を挙げます。荒川氏は

か、食品に関心を持ち、話題とする機会が増えていくことが期待される。特に学校給食と結合すれば、子供たちに対する「食育」の生きた教材となる。

『地産地消』を基盤として、命に直結する食品の大切さ、食品に対する価値観を共有する生産者、流通業者等の協力体制が構築されると、一層、理想的な環境が整うことになる。子供や若者は将来にわたり持続的な消費者になるわけで、地域産業発展の一助としても意味があることになる。

三つ目の理由は、『地産地消』の食品それ自体が、『日本型食生活』の基礎的な食材料ばかりである点である。したがって、『地産地消』の食品をできるだけ数多く献立に取り入れるだけで、食生活の『欧米化』を食い止め、伝統的な『日本型食生活』の再生が図れることになる。

\*  
地産地消はここ数年、スロードと並んで農業振

## 高瀬物産株式会社

本社 〒104-0033  
東京都中央区築地2丁目1番8号  
TEL 03-3545-7530  
FAX 03-3545-7533

## 中部地区ネットワーク

名古屋支店(外食) (給)	TEL (052) 413-7901	FAX (052) 413-7915
松(営)	TEL (0534) 62-2321	FAX (0534) 62-2324
橋(営)	TEL (0532) 52-8177	FAX (0532) 52-8175
阜(営)	TEL (0582) 48-4161	FAX (0582) 48-4164
沢(支)	TEL (0762) 60-0500	FAX (0762) 60-5950
重(営)	TEL (0598) 23-9111	FAX (0598) 23-9110
山(営)	TEL (076) 433-6688	FAX (076) 422-6066

興や町おこしの切り札として流行語にもなり、全国各地で取り組まれるようになりました。

特に鳥取県では、平成十三年春から地産地消推進室を設け、「地元産品で健康」を合言葉に、全県的に県産品の消費拡大作戦に取り組んでいます。

その根底には、片山善博知事の提唱する「身土不二（しんどふじ）」の考え方があります。この言葉の意味

は「人と土は一体」ということ。「医食同源」に通じる考え方で、人間の命や健康のもとは土がはぐくむ食物があり、その土は郷土の土、食べ物は旬のものが理想だ……とするものです。この考え方にはファーストフードに対抗する形でイタリアから我が国に輸入され、全国的に運動が拡大しつつある「スローフード」に通ずるものと考えられます。

しかし近年、地域の伝統野菜の復活が盛んに行われるようになりました。その背景には、食の洋風化により動物性タンパク、脂肪の摂取過多と野菜不足から新生活習慣病が増加している近年の問題が伏線になっています。これらの問題に対して、伝統野菜の持つ遺伝的な多様性に基づく個性をそのまま受容する必要があると考えられるようになりました。

日本には古くから各地に伝わる野菜があり、これら野菜の特性やよさについては、長屋王家の木簡、玄惠著とも伝えられる『庭訓往来』（ていきんおうらい）、徳川吉宗が丹羽正伯（にわしょうはく）に命じて作成

された「日本型食生活」再生のための「地産地消」の取り組みが各地域で芽生えている中、伝統野菜の復帰を目指す動きも目立ってきました。

古くから全国有数の野菜产地だった愛知県でも、方領（ほうりょう）大根、宮重（みやしげ）だいこん、越津（こしづ）ネギ等々がありました。

しかし、そうした各地域にあつた伝統野菜は、江戸、明治、大正と、食生活の面であり大きな変化がな

## ■ よみがえる伝統野菜

### 「地産地消」取り組みの一環

した『諸国産物帳』などに各地のみやげ、名産として記述されています。

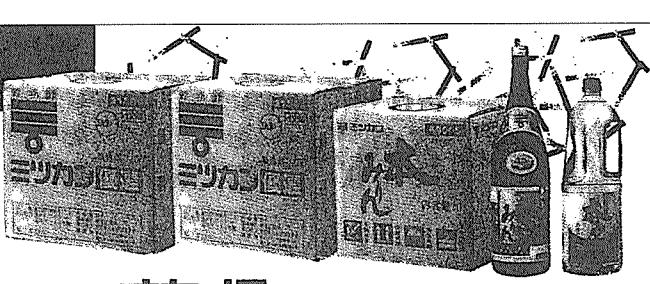
古くから全國有数の野菜产地だつた愛知県でも、方領（ほうりょう）大根、宮重（みやしげ）だいこん、

越津（こしづ）ネギ等々がありました。

これら伝統野菜と呼ばれる在来品種は、地域の人々にとって古くから重要な食文化であり、季節ごとに得られるこれらの野菜が、次の季節の寒さや暑さなど気候の変化にも耐えうる体づくり

のためにも重要であつたといわれます。薬ではなく食べ物にすぎませんが、これら伝統野菜を日常茶飯に食することにより、これら食とその地域の気候、風土に想い、われわれ人間はその地域の一つの生態系の中で生かされてきた。このことがすなわち、身土不二といわれるゆえんです。

地名などの付いた伝統野菜の「素材のもつ豊かさ」を市民に味わつてもらうため各地域で復活が始まることになりました。



に対する愛着を生むとともに  
に、自分自身の健康維持に

つながることが望まれてい  
ます。

## ■ 新鮮で安全な食材を 学校給食における「地産地消」

官能試験で「まろやか」と評価でも有意差として表れています。  
また、グルタミン酸の評価でも有意差として表れています。  
豊富なアミノ酸ですが、なかでも穀類、新鮮流通が大前提である  
おいしい（おいしさ）の決まりです。しかし、ここで大切なのは、  
「地産地消」のトコロです。「地産地消」のトコロとあります。  
つまり、「地産地消」のトコロとあります。  
結果となりました。

ドキ

### 鳥取、給食で地産地消 食育の輪

#### 立直せ子どもの食



最近は「地産地消」や「伝統野菜」に関する記事が増えてきた

味覚、思考の形成期である成長期の子供にとってこの時期にこそ、旬の味のためには地元でとれる新鮮で安全な食材を使つた学校給食の提供が第一の条件といわれます。また、学

校給食を通じて地元の食材や生産者について知ることは、食教育において大変有意義なことです。

そうした意味において、学校給食で「地産地消」を実践するところも増えてきています。

先の鳥取県のケースでは、特に教育委員会が学校給食に「地産地消」を取り入れているのが目立っています。

「健康にいい、安心・安全な地元の農水産物や加工食品を給食に取り入れるには、子供たちに「なぜ地元の食材なのか、それがどう

して健康的なのか」を教えかかる、島根県では、「誰が作ったのかが見えない、大量消費・大量流通の現状を地域から変えていこう」と、子供たちだけではなく、役所、生産者、企業、主婦、栄養士たちにも食育の輪を広げ、食と健康、地産地消を学ぶフォーラムや勉強会を開いて、学校向け、家庭向けに啓発を強化。生産者と学校、栄養士などが食材やメニューの開発に知恵を出し合うようにもなった。こうした積極的な「地産地消」運動によって、その結果、三年の間に、県内三十九市町村の学校給食で使った食材（主要四十四品目）の県産比率は二六%から四七%にも伸びたということです。（日本経済新聞、平成十六年四月七日記事より）

また、成長期の子供にとって、食は安全・安心・新鮮な食材で、豊かな食の

教育が欠かせません。しかし、島根県では、「誰が作ったのかが見えない、大量消費・大量流通の現状を地域から変えていこう」と、子供たちだけではなく、役所、生産者、企業、主婦、栄養士たちにも食育の輪を広げ、食と健康、地産地消を学ぶフォーラムや勉強会を開いて、学校向け、家庭向けに啓発を強化。生産者と学校、栄養士などが食材やメニューの開発に知恵を出し合うようにもなった。こうした積極的な「地産地消」運動によって、その結果、三年の間に、県内三十九市町村の学校給食で使った食材（主要四十四品目）の県産比率は二六%から四七%にも伸びたということです。（日本経済新聞、平成十六年四月七日記事より）

また、成長期の子供にとって、食は安全・安心・新鮮な食材で、豊かな食の

### えびの包みあげ

- ふわっとした白身魚のすりみに、新鮮なえびや野菜を加えました。
- シコシコとしたえびの歯ざわりが楽しめて、どなたでも好まれるおいしさです。
- 蒸しても、揚げても、中身はやわらかく仕上がります。
- 規格荷姿：30g × 25個 × 4トレー

◎日本水産株式会社 総合二課  
名古屋支社 (052) 561-5311

ひとりひとりに、いいものを。

ニッスイ

体験をする大切な時期である。そのため、給食を提供する側が目で見て、確かめて食材を購入することが大切として、学校給食で「地産地消」を先駆的に実践する高知県南国市では、学校栄養士が「グループに分かれ、早朝から「道の駅」の農産物直販店に出かけて行き食材を計量購入していく。農家直販のため葉物などは鮮度が良く、葉は肉厚で食べると甘みがある。給食で使用する地場産食材は

毎日の給食放送で紹介され、どこのだれが生産したものか、食材の特徴や栄養についても話されます。子供たちは、その食材で作られた給食を目の前にし、話を聞くので、その日の給食がより身近なものとなり、楽しくおいしい学校給食となり、感謝の心も培われます。そして、食の知識も深まり生きる力をはぐくむ学校給食となっているといえます。

## ■ 学校給食を地域に広げ 「コミュニティ・レストラン」に ■

いまの社会は人と人のつながりが希薄であり、地域のコミュニティ力が弱くなっているといわれます。そこで、学校給食を「コミュニティ・レストラン」として機能されてみてはどうだろうかという提言がされています。

こうしたことを考える高知県教育委員会事務局児童生徒支援課指導主事・甲藤温子さんによると、地域の関係が深まっていくのではないだろうか……とその効用が指摘されています。

人の力を借りて、学校給食の調理をしてもらう。チーフを日替わりでお願いする。メニューは地産地消で地域独特の料理を出す。そしてできた給食を子供たちと楽しく食べる。地域ぐるみで子育てに参加し、生活共同体としての学校給食を目指すことにより、人間関係が深まっていくのではないか

元愛知県知事の桑原幹根さんは、九十五歳の高齢で亡くなられたが、亡くなられる五年前に、中日新聞に連載された「余生余語」という記事のなかで、「身土不二」という言葉を使つておられた。

桑原さんは山梨県の山間の農村に生まれ、農村で育てられたので、年少の頃から野菜に親しんでおられ、肉類や肴類には極めて縁の薄い食生活であったと述べておられる。そしてこのよくなな野菜を中心とした年少の頃の食生活があつたればこそ、桑原さんと同じような環境で育つた人が多いのだが、最近の若い人達の食生活は西欧風をまねた肉類主体のものが多くて、「身土不二の原則」とは程遠いものとなつてゐる。また、生活環境も自然と離れた窮屈で複雑化の傾向にあるから、青少年の心身育成には余程の覚悟が必要かと思う。

\* 私が過去に行つた「食養法」について、その体験談をご披露したい。

## ある“身土不二”の実践者の体験

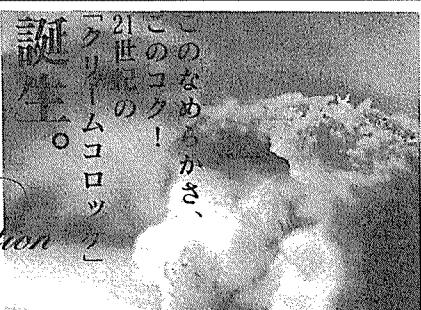
吉村 外一郎  
(国際紙パルプ商事(株)社友)

大地とは全く一つであつて、一つではない。身近な大地に生える野菜こそは自分の身体と大地とを一つに結びつけるものであるから、私どもは野菜の恵沢に深く思いをいたして、自らの健康保持に努むべきであるということである。

ところで、明治、大正生れの人は多かれ少なかれ、桑原さんと同じような環境で育つた人が多いのだが、最近の若い人達の食生活は西欧風をまねた肉類主体のものが多くて、「身土不二の原則」とは程遠いものとなつてゐる。また、生活環境も自然と離れた窮屈で複雑化の傾向にあるから、青少年の心身育成には余程の覚悟が必要かと思う。

Riche Palais リッシュパレ

クリームセニゼーション!  
*Cream Sensation*  
衝撃的な、なめらかさ。



なめらか カニクリームコロッケ  
なめらか 芥末のクリームコロッケ  
なめらか コーンクリームコロッケ

フォークとナイフをパン粉の衣に入れると、なめらかなベシャメルソースがけ! 握ると、パン粉がサクッサク!! 衣の軽い歯ざわりと同時に、豊潤で濃厚な味が懐妊のようになります。まさに衝撃的! クリームセンセーション!

ヤヨイ食品株式会社  
東京本社(東京)TEL03(5400)1500  
清水本社(清水)TEL0543(64)4147

私は生来虚弱体质であり、幼少年期は絶えず病気がちであった。小学校五年生の第三学期、即ち正月早々に腸チフスを患らい、一学期間を棒にふった。校長は一学期休んだことでもあり、また上級学校への入学試験準備もあるので、留学生してはと勧告してくれたが、私は六年生で取り返すからと懇請して、やっと六年生への進級を認めてもらつた。

病気中は四十度以上の高熱が一週間以上も続いたために、幸いというか、体质的根本的な改善ができる、旧制の商業学校（中等学校）の五年間は無欠席で過し、卒業の際には五ヶ年皆勤賞を貰つた。唯体力的にはまだかなり劣っていたので、二十一歳の徴兵検査の時には「丙種」であった。

その後、就職してからは、社会の荒波にもまれ、又精神的なプレッシャーもあって、病気こそはしないが、体重も五十キロ前後の状態が続いていたので、何とか

体力の増進をはかりたいと念願して草野球をやつたり、西式健康法を実行したりして、或る時奨められた人がつて、食事療法に踏み切つたのである。今の自然食を徹底して行うようなものであるが、桜沢如一という私の母校の京都一商の先輩が「食養法」という本を上梓し、又実際に自ら全国各地を行脚して実地指導に当つていたので、それに帰依したわけである。

昭和十三年五月、結婚して間もないころから、家内の協力を得て、四年間ぐらにわたり、「食養法」に専念したが、主食は玄米又は半搗米、副食は野菜を中心とし、魚類又は鶏類は良いが、肉類はほとんど食せず、調味料は白砂糖は厳禁で蜂蜜または黒砂糖を用い、油はゴマ油を主体とするなど、僧侶の食生活に近いものであった。

これは石塚左玄という人が提唱した「身土不二」の原則に基くものであつて、人間は自分の生れた土地の周辺でできた食品を食しておれば、大体病氣になることはない。従つて日本国内で作られた食品は気候風土が概して似た環境の作物でなものであるが、桜沢如一の輸入食品は総じて日本人の健康維持に不向きなものであるから、日本人の身体に適合しているが、外国から多くの輸入食品は総じて日本人の健康維持に不向きなものが多く、多用していると、身体を壊して病氣になりがちとなり、命を縮めるといふ説である。

昭和十三年頃、伊勢の宇治山田市で桜沢如一氏の講演会と食養法の実地指導があつたので、私も妻と共に一泊二日で出掛けた実地指導を受け、本格的な食養法の実行に入ったのである。

私は四年間ぐらいい「食養法」を徹底して実行したが、大東亜戦争が酣（たけなわ）となり、食料事情が悪化して食品が意の如く入手できず中止して配給食に頼つたが、私のこの体験は将来の体力づくりに確かに預つてなくなつたので、やむを得ず中止して配給食に頼つたが、私のこの体験は将来の体力づくりに確かに預つて大きな力があつたと思つてゐる。戦後は食料事情の悪化とか、また外食が多くなつたとかの関係で、あまり「食養法」的な食事はしていかつたが、それでも家内などは、過去の経験を取り入れて、隨時自然食的な食事をつくってくれていたので、それはそれなりに良かつたと思っている。そして戦争中の私の食養法励行の体験が、その後の人生に大きなプラスとなつたことも事実である。

現在日本は食生活に関しては、世界一ぜいたくな国だと言われているが、有り余つた食品がすべて日本人の健康維持にプラスになっているかといえば、必ずしも左にあらずで、特に発育期の幼少年の食生活の乱れが気になる。

私の申し上げた「食養法」は、今からみれば、もちろん極端なやり方ではあるが、日本人の現在の乱れた食生活を見直すためにも、その精神を生かして何らかの参考になれば幸いで



## 新しい味咲かせます。

ベストの冷凍食品・缶詰

NittoBest 家庭料理の暖かさ、懐かしさを味にこめて、「こんなおいしい物をこんな風に料理してみる…」そんな心の豊かさを味わえる食プランをお手伝いします。

日東ベスト株式会社

名古屋支店 名古屋市熱田区千代田町17-8 TEL682-2841

## 鳥インフルエンザ騒ぎ

学校給食にも影響

# 卵・鶏肉はずし広がる

京都府丹波町の鳥インフルエンザ問題で、国では安

全性をアピールするにもかかわらず、学校給食のメニューから鶏肉や卵をはずす動きが広がっている。

丹波町に隣接する京都府和知町は三月一日以降、町内の小・中学校計二校の給

食から卵と鶏肉を除き、卵を使うお好み焼きをスペ

ティに、鶏肉入りのマカロニグラタンをキヤベツとベーコンのステップに変更した。

兵庫県伊丹市では、やはり一日から市内十七の小学校で鶏肉の使用を自粛した。

大津市でもメニューの変更を決定した。

いずれも、「保護者らの不安の声」などが卵・鶏肉はずしの主な理由。

和知町の教育長は「保護者の不安を見越し先手を打つた。一〇〇%安全とはなかなか信用してもらえない」と。兵庫県伊丹市教育委員会の担当者は、保護者から問い合わせが相次ぎ

第21期定期総会開催のお知らせ  
中日本学校給食物資流通組合連合会では、四月二十六日（月）午後四時三十分より賀城園（名古屋市熱田区夜寒町一六番二二号）において第二十一期定期総会を開催します。議題は平成十五年度事業報告書並びに決算書承認について、平成十六年度事業計画書並びに予算書承認について、その他。

日本養鶏協会（東京都）などの関係団体では、風評

## 中日本給食だより

2004年 4月号 No.10

平成16年4月15日発行 単価50円

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会  
会長 青木昌博

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号  
富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

被害防止に懸命だが、行政（教育委員会）からの、これらしいがない「逆風」に困惑を隠せず、三月半ばには安全性を訴えるポスター十五万枚を作製して、市民に理解を訴えている。学校給食への卵、鶏肉復活の見通しは、和知町と伊丹市は新学期から再開するが、大津市は「完全に安全と確認できるまで撤退するつもりはない」とし、京都府の「終息宣言」以後、検討するとしている。



## 安全な学校給食品を提供する 名給の愛知県内のサービス網

- ◆名古屋量販部
- ◆春日井量販部
- ◆豊橋量販部
- ◆豊田量販部
- ◆一宮量販部

- TEL <052>671-6256(代)
- TEL <0568>33-1330(代)
- TEL <0532>54-3611(代)
- TEL <0565>31-1666(代)
- TEL <0586>75-1962(代)

- 名古屋市熱田区新尾頭2-2-61
- 春日井市大和通1-65-3
- 豊橋市大村町字花次113
- 豊田市小坂本町1-49-4
- 一宮市せんい2-5-17