

「いもに親しむ」

東京農業大学名誉教授
東京農業大学稲花小学校校長

なつあき けいこ
夏秋 啓子

子どもたちを「いもファン」に育てるには、まず、いもに親しませ、そのおいしさを知らせることが一番。校内に給食調理室を持ち、食と農を大切にする本校の子どもたちはどのくらい、いもを食べているのだろうか。2023年11月の給食献立によると、18回の給食中13回の給食でいも類が登場している。サツマイモ（まぜご飯、スイートポテトサラダ、ダイズ入り大学いもなど）、ジャガイモ（味噌汁、じゃがまる、福井県の郷土料理いもあべかわ、チップス類など）、サトイモ（のっぺい汁）など料理の種類も多様である。また、過去の給食献立を調べると、サツマイモ、ジャガイモ、サトイモ、さらにナガイモに加えて、カボチャのチェーやタピオカココナツソイミルクとしてキャッサバ、芋がら納豆汁として乾燥ズイキ、沖縄紅芋ドーナツとしてダイジョ、ニョッキとしてキクイモパウダーなどが供されている。栄養教諭に聞くと、揚げて青のりをまぶしたチップス類などは特に人気とのことだが、デザート類の人気は言うまでもない。また、家庭では使わない食材やあまり作らない料理が登場する給食には保護者の関心も高く、子どもから家でも食べてみたいというリクエストがある、あるいは、家庭でも作ってみようと思うという声が聞かれ、これもうれしいことである。産

地を調べたり、取り寄せ購入をしたりする家庭もあるようだ。「いもファン」を増やすだけでなく、子どもたちとその家庭に食や農に興味を持ってもらうためにも、毎日の給食が大いに貢献していると実感する。

食べて味わうだけではない。毎日の給食時には、献立や食材に関する画像を教室で提示している。いものこ汁を提供した秋のある日には、3種類のいもの葉や花の画像を示し、サトイモを選ぶクイズも行われた。また、サツマイモやジャガイモの様々な品種、東京農業大学教員よりプレゼントされたキャッサバ、卒業生に送っていただいた新潟県五泉市のサトイモ帛乙女などを、随時、図書室前のスペースに解説付きで展示している。時には芽が出てくるまで展示し、その様子を子どもたちは楽しく観察している。

1年生のサツマイモ掘りは、大学教授や院生の指導と解説付きである。この秋、東京農業大学北海道オホーツクキャンパスで3泊4日の宿泊学習をした5年生は、バスの車窓から広いジャガイモ畑や、収穫され山と積みあがっているジャガイモを見ることができた。食べることから始まる様々な体験が子どもたちの心にしっかりと定着し、「いもファン」に、そして食と農のサポーターに育つことを期待している。