

学校給食にオーガニックを広めるNSLAメソッド

副島 美貴

愛知県あま市 ナチュラルスクールランチアクション 代表理事

はじめに

すべては2011年3月11日に始まりました。その日、福島第一原子力発電所の事故が起こり、放射能がこの国の広い範囲に拡散されました。その時、私はこの恐ろしい出来事の原因は、社会に関心を持たず、何もしてこなかった自分にあるのではないかと思いました。

子どもたちの未来のために、たった一人でも出来ることが何かないのかと自問自答しました。汚染された環境をきれいにするもの、子どもたちの心身の健康に役立つもの、母親である自分が関われるものはないかと探しました。

その答えが、"オーガニック"でした。オーガニックは、人間だけでなく、地球上のすべてのものにいい影響を与える。これこそ、私が求めていた生き方そのものだったのです。"オーガニック"は、子どもたちの未来のために行動する、私の基本理念となりました。それから8年間、私は愛知県あま市でオーガニック給食を広めるために、たった一人で奔走しました。

2019年に愛知県にNSLA(Natural School Lunch Action)を作ったのは、この年にゼン・ハニーカットさんに出会ったからです。

以来、NSLAの取り組みにより、設立3年目の2021年には4都市で、2022年には7都市でオーガニック給食が実施されるようになりました。現在では全国で40の支部の取り組みに拡大しています。

キーワード：有機農業運動、有機学校給食の取り組み、NSLAメソッド、参加型保証制

NSLAの発展の歴史

2019年12月、2012年から米国でオーガニック運動のリーダー・パイオニアとして活躍し、Moms Across Americaの創設事務局長でもあるZen Honeycutt女史にお会いする機会

がありました[1]。彼女の話聞いて、同じ3児の母として、私があま市でやってきたことは、彼女の社会貢献に比べれば、とても小さなことだと感じました。彼女に触発され、日本でも彼女のようなことができるかもしれないと思うようになったのです。その日からすぐに、オーガニック給食の取り組みに興味がありそうなお母さんたちに声をかけ、7人のお母さんたちが集まりました。あま市での取り組みを紹介し、「日本でオーガニック給食を広めるには、こうしたらきっと出来るよ」と伝えました。すると、彼女たちは私の話に感銘を受けて下さって、すぐにオーガニック給食の普及のためのアクショングループが結成されました。これがNSLAの始まりです。(図1参照)

その後、オーガニック給食を望む人たちのために、何度もセミナーを開催してきました。その結果、既存の団体に参画していただいたり、愛知県内のNSLAの支部として団体を立ち上げてくださる方が増えていきました。

しかし、2020年の春頃、COVID-19の大流行により、外に出て人を集めることができなくなったため、NSLAのメソッドを紹介するウェビナーを開催することにしました。

実際、ウェビナーはNSLAのメソッドを全国に普及させるのに効果的でした。NSLAの支部は急速に増え、図2に示すように、私たちの取り組みによって、いくつかの都市の多くの学校で有機学校給食が実施されるようになりました。NSLAの支部数の増加に伴い、有機学校給食のシェアも急拡大しています。

有機学校給食のシェアは、有機農地のシェアよりも早く、高く推移しています。これは、需要が供給を上回っていることを意味します。学校給食が有機農業の優れた供給先であることは明らかです。

NSLAメソッド

オーガニックな学校給食を実現するためには、NSLA会員と学校給食に関わる関係者との信頼関係を築き、協力し合うことが必要と私たちは考えます。それは簡単なことではありませんが、「NSLAメソッド」はそれを可能にしてくれました。現在、日本では多くの団体が有機学校給食の導入を自治体に働きかけていますが、それぞれがNSLAのようなことを行っているわけではなく、成功しているケースはごくわずかです。私たちの成功は、強引で攻撃的なアプローチではなく、穏やかで親しみやすいコミュニケーションによって支えられています。

(1)『ミキのアイデア』を他のNSLA会員候補者に伝達する

NSLAメソッドの最も重要なキーポイントは、「心のあり方」です。私も活動を始めた当初は、多くの活動家が行ってきたような押しの強いアプローチをとりましたが、結果はうまくいきませんでした。そこで、自分自身を振り返り、自分の行動を真摯に分析することで、自分のやり方をより成功に近づけることができました。その結果、成功のために必要なことは、相手を説得したり、相手と対立したりすることではなく、関係者と同じ目標に向かって共に歩いていくことだと気づきました。

これは子育てと同じで、かつて子育てに役立ったアドラー心理学をこの活動に応用したところ、劇的に以前より成功するようになったのです[2]。そこで、この方法をベースに、『7つの習慣』などの書籍も参考にしながら、『ミキのアイデア』を構築しました[3]。この『ミキのアイデア』をウェビナーでNSLA会員候補者と共有し、賛同していただいた方にNSLA会員になっていただいています。(図3参照)。

(2)『ミキのアイデア』に基づく行動

『ミキのアイデア』をもとに、私たちNSLAメンバーは、図4に示すような手順で活動を進めてきました。

まず、学校給食関係者と接触する前に、NSLAの支部を作り、SNSを立ち上げます。

これは、私たちが過激な団体ではなく、普通の母親たちであることを示し、安心して面会してもらおうための準備です。

そして、効果的なアプローチを明確にするために、各自治体の学校給食をよく調べ、現状を把握する必要があります。というのも、日本では、学校給食の運営は各自治体に権限があり、その運営方法はさまざまです。その際、各自治体で学校給食の運営に携わっている図5のようなキーパーソンを特定します。

ミーティングの際には、オーガニックな学校給食を推進するための国の関連プロジェクトや、国からの補助金などの情報を提供します。私たちのために何かをして欲しいとお願いするのではなく、子どもたちの健やかな未来のために、どのような取り組みが一緒にできるかをお聞きし、サポートさせていただくのです。

もちろん、スムーズにいかないこともあります。その場合は、『ミキのアイデア』を見直し、

アップデートして、関係者にアプローチすることを繰り返していきます。時間はかかるかもしれませんが、最終的には、地域のNSLAと学校給食関係者との信頼関係、協力関係を構築することができます。同様に、農家さんやサプライヤー、その他のステークホルダーとの信頼関係も構築していきます。また、自治体のまちづくり委員など、さまざまな地域貢献活動を通じて、市長をはじめとする自治体関係者や市議会議員さん達との良好な関係を構築し、有機学校給食への理解を徐々に深めて頂くことが出来てきています。

そして、学校給食に関わるキーパーソンとの信頼関係を築いた上で、次は横へと繋げていきます。

NSLAは、学校給食関係者、自治体関係者、農家、サプライヤーとの架け橋となり、有機学校給食を実現することに成功しています。

今後の取り組み

日本では、みどりの食料システム戦略、グリーン購入法、第4次食育推進基本計画により、村・町・市の有機学校給食への道が開かれています[4][5][6]。文部科学省は、2023年度予算で有機学校給食の取り組みを支援する予算を計上しました[7]。さらに、2022年には官民合同の有機学校給食フォーラムが開催され、約50名の市長が参加しました[8]。このことから、この国でもオーガニック学校給食への関心が徐々に浸透していることがわかります。

私たちは、表 I に示すように、この流れを前進させるために、これまで以上に効果的なさまざまな取り組みを企画し、取り組んでいます。

結論

(1) 私の作ったNSLAメソッドは、様々な経験を積みながら実践的なものに成長し、その動きは年々合理的になってきている。

(2) 社会運動では難しいと言われていた有機給食を、母親の力で実現することに成功した。

(3) 有機学校給食の需要が有機食品の供給を上回っている現状を打開するためには、地域の有機農業者グループによるIFOAM公認PGSイニシアティブの構築が望まれる。NSLAでは、愛知県でIFOAM認定PGSイニシアティブを実施し、毎年関係者による有機農場ピアレビューを通じて、有機農家と学校給食関係者との信頼関係を構築します。

(4) NSLAの手法は人の心を捉えることを基本としているため、言語や国が違ってても、他の社会運動にも共通して適用可能です。

慣行農法から有機農法への転換などの有機運動、有機学校給食の需要に応えるための有機食品供給の増加といった有機運動は、世界中で有機農業と有機学校給食の発展を加速させるに違いありません。

謝辞

あま市の村上浩司市長、愛知県の石塚アポロ県議会議員、あま市の石田良雄市議会議員、あま市学校給食課、あま市なっちゃん農園の皆様、そして意見交換の場を提供してくださった皆様に心より感謝いたします。

また、本論文の作成にあたり、NSLA会員の皆様には多大なご協力をいただきました。

特に、オーガニック雫石の小宮良一さんには、プログラム期間中、継続的なサポートと丁寧なご指導をいただき、ありがとうございました。

また、NSLAさっぽろの柳田双美さんには、励ましと継続的なサポートをいただき、特に感謝しています。

[1] マムズ・アクロス・アメリカ

<https://www.momsacrossamerica.com/>

[2] 野田俊作、平出宣一、多部田博可、岩井俊憲、「アドラー心理学教科書」東京：ヒューマン・ギルド 1982年

[3] スティーブン・R・コヴィー、「7つの習慣」New York: フリープレス 1989年

[4] みどりの食料システム戦略、2021年5月

https://www.maff.go.jp/e/policies/env/env_policy/attach/pdf/meadri-4.pdf

[5] ENV、「国等による環境物品等のグリーン調達の推進等に関する法律」、2021年5月
国等による環境物品及び役務の調達の推進等に関する法律(グリーン調達推進法)、法律第

国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律(グリーン調達法)、平成12年5月31日法律第100号

<https://www.env.go.jp/en/laws/policy/green/index.html>

[6] 農林水産省「第4次食育推進基本計画」2021年3月

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-30.pdf>

[7] 文部科学省、「2023 年度予算概算要求のポイント」、2023 年度予算概算要求一覧表。
8月、2022年。No.01,

https://www.mext.go.jp/a_menu/yosan/r01/1420668_00004.html

(を参照。)

[8] 農林水産省「有機学校給食の普及に向けた取組」2022年12月8日号

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/yuuki/attach/pdf/jichinet-104.pdf>

(in Japanese)

図表



図1: NSLAの年表

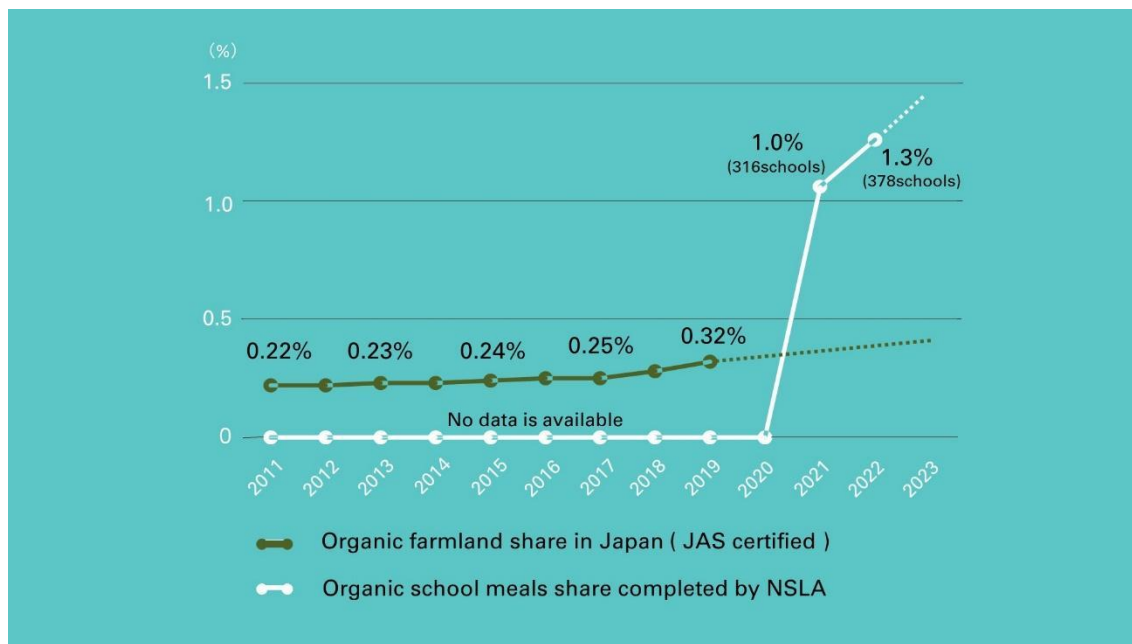


図2: 有機農地シェア(耕地面積比)
有機学校給食シェア(小中学校数比)の年次推移

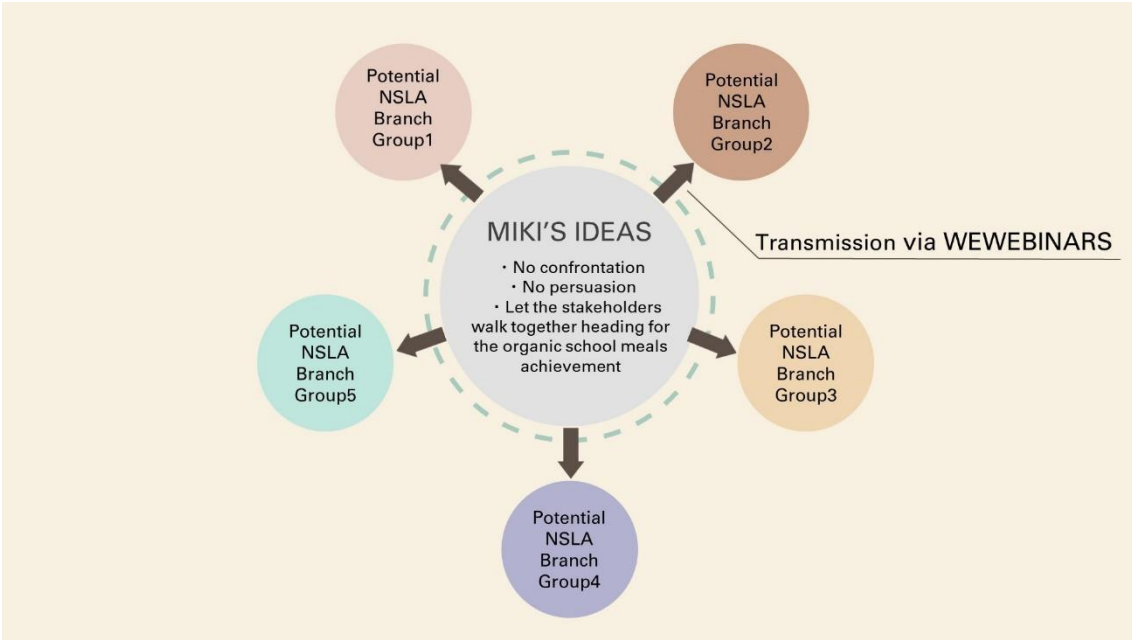


図3:『ミキのアイデア』の伝達

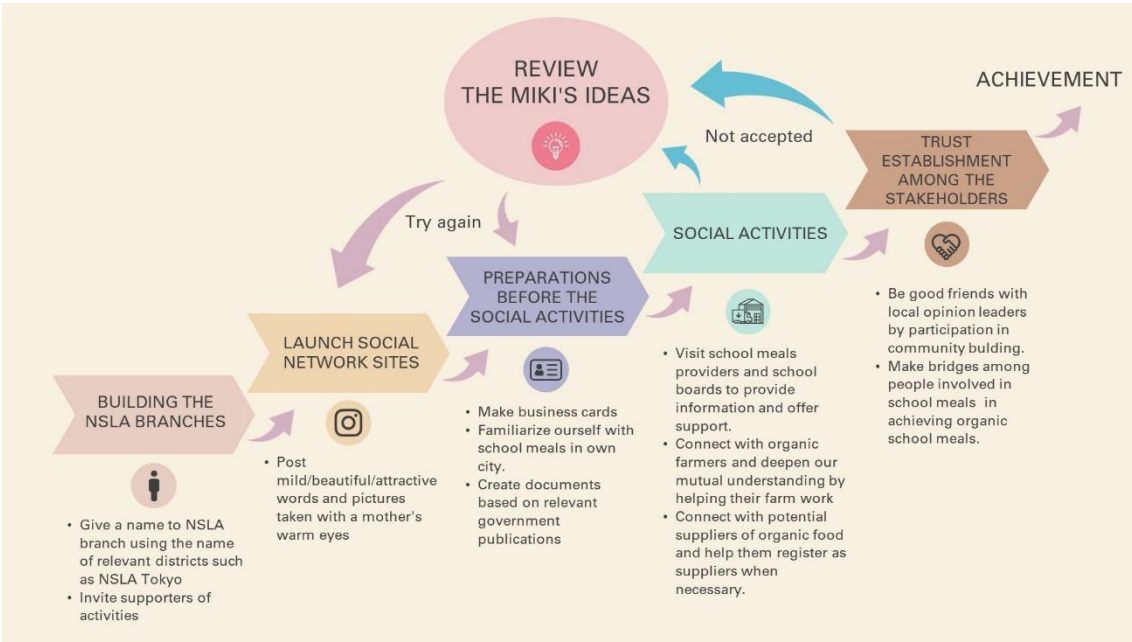


図4:『ミキのアイデア』に基づくNSLAの取り組み

School Meals Schematic

-Connect with key person in organic school meals-

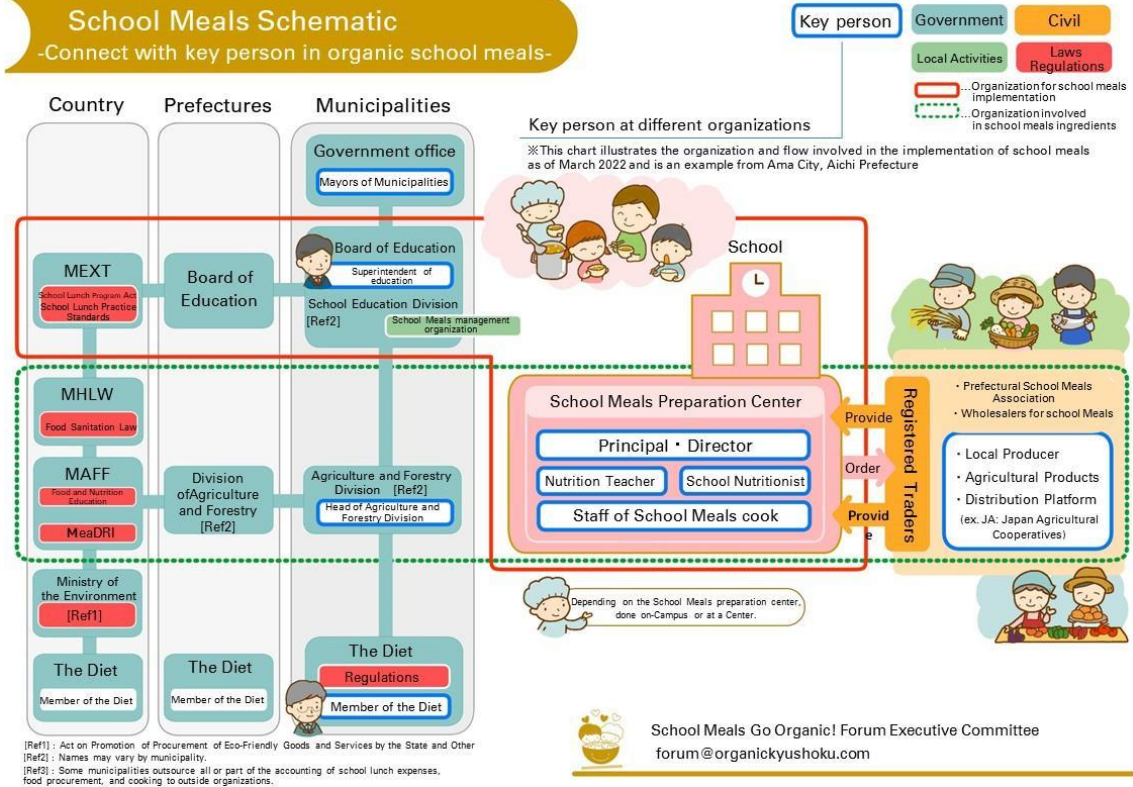


図5: 日本の学校給食関係者



Photo1: Helping harvest at an organic farm
in Ama City



Photo2: Washing organic carrots
for school meals by NSLA and
organic farmers



Photo3: School meals with
organic carrots and radishes
in Chiryu City



Photo4: Meeting with the Mayor of Ama City and the Aichi Prefecture Council Member



Photo5: Discussion meeting with Hokkaido branch of MAFF

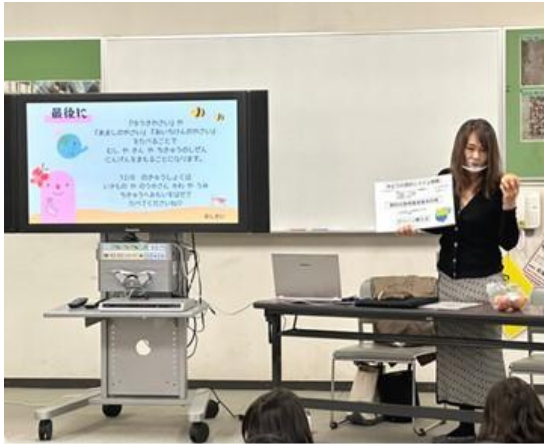


Photo6: Give on-site classes at an elementary school in Ama City



Photo7: NSLA Board Members



Photo8: Organic Rice Harvest Festival at PGS Initiatives

表1 今後の課題

現在の課題	NSLAの課題
<p>有機農産物の供給不足 2022年の日本における有機農地シェアは0.3%(JAS認証)、有機学校給食シェアは1.3%である。</p>	<p>NSLAIは、学校給食に供給するPGS認証農産物を栽培する「IFOAM公認PGSイニシアティブ」を愛知県で立ち上げる準備を進めています。</p>
<p>子どもたちや保護者、学校給食関係者の間では、オーガニックの重要性に対する認識が高くない。</p>	<p>NSLAでは、オーガニックなどに関する教育プログラムのパッケージを作成し、SDGs教育に寄与できるよう準備しています。</p>
<p>学校給食の必要条件(特に価格面)が厳しい。</p>	<p>アイデア提供やサポート体制を準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の有機農家から直接購入し、中間コストを削減する。 ・高価な加工食品ではなく、有機食品を使用する。 ・高価で環境負荷の高い肉類ではなく、必要なタンパク質量を満たすことができる豆類を使用する。