

越前市の給食調理員さん大活躍

給食がつなぐ人とまち



越前市が他市に誇れる政策の一つに、自校直営の給食があります。各学校や各園で調理される給食は、安全、安心で、そして何より美味しいことは言うまでもありません。この政策を支えているのが、給食調理員さんです。

これまでも調理員さんたちは、学童ランチや給食まつり等の取り組みを行ってきましたが、今年は自治研活動の一環として、人や地域をつなぐ活動を活発に続けていきます。

美味しい婚活

—エプロン大作戦—

まず、最初の取り組みが、3月6日に越前市福祉健康センターで開催された婚活イベント「婚活給食クッキング エプロン大作戦」(主催…おいしい婚活実行委員会)です。

このイベントは、みんなの共通の思い出である「給食」をテーマに、調理員さんたちにサポートしてもらいながら、男女が協力して

小学校時代の給食を作ることで出合いの場を創出するものでしたが、定員男女各15名のところ、それを上回る男女各18名(計36名)の方が参加されました。

メニューは、懐かしい給食の味の「ビビンバ」と「わかめスープ」。調理員さんたちが各グループの男女をやさしくサポートしながら、みんなで和気あいあいと料理を完成させました。

できあがった後の食事タイムでは、調理員さん手づくりの鳥のからあげも一緒に食べながら、誰もが一つや二つの思い出がある給食



懐かしい給食の味
ビビンバとわかめスープ

の話で盛り上がりました。終始和やかムードのエプロン大作戦でしたが、給食がご縁で数組のカップルが誕生しそうな模様でした。エプロン大作戦は大成功!でした。

伝統食材「打ち豆」のカレー

—アースデイえちぜん—

続いては、毎年越前市のいまだて芸術館で行われている環境イベント「アースデイえちぜん」(主催 エコラブえちぜん)への参加です。

アースデイとは、1970年4月20日にアメリカで始まった「地球のことを考え、行動する日」のことで、その考えは世界中に広まり世界各地で様々なイベントが開催されています。越前市では1993年から開催され、今年も5月15日に開催されました。

このイベントで調理員さんが提供したのが、「打ち豆とほうれん草のカレー」です。「打ち豆」は、雪国福井に伝わる大豆保存食で、大豆を水に浸して柔らかくしたものを叩いて潰してから乾燥させたものです。大豆をそのまま調理するよりも、抗酸化作用で知られるポリフェノールの量が増加すると言われています。みんなが大好きなカレーと福井の伝統食材の最強

のコラボレーションです。

ふるまいの時間が近づくと、会場にはカレーのいい匂いが漂い、それにつられて集まったお客さんでテントの前に長蛇の列ができました。用意した100食は、あっという間になくなりました。

カレーは、小さいお子さんから年配の方まで美味しく食べられる給食ならではのやさしい味でした。テントの横には、伝統食材である打ち豆等の紹介にあわせて、調理員さんたちが、給食は「食育」であるとの思いで、日々子供たちに、安全で安心な美味しい給食を作っていることについてもふれられていました。そのことはきつと、やさしいカレーの味とともに、お客さんの心に残ったと思います。



カレーをふるまう調理員さん



カレーを待つ長蛇の列!

余談になりますが、アースデイでは、もうすっかり恒例となりましたが、丹南自治研センターも市職員が応援派遣されている「塩籠市」の特産品販売をはじめ、LGBT（性的少数者）について紹介するブース等を設けました。また、同じブースでは、越前市職員による「まるごとキッチン部」が、こちらも玄米ミルクやいちご等の地元食材を使ったスイーツの試食を行いました。

.....
廃校で給食復活
——ほたるカフェで多彩なメニュー

最後は、「ほたるカフェ」（主催 しらやま振興会）への参加です。こちらも6月のイベントとし

て定着してきましたが、美しい山や川に恵まれ、近年は「コウノトリが舞う里づくり」の舞台となっている白山地区で行われているイベントです。10年以上前に廃校となった白山小学校第一分校を、ホテルが舞う6月のみカフェとして活用する取り組みですが、今年も旧分校に給食が復活しました。

メニューは、週替わりで4種類。ちくわの二色揚げやきなこ揚げパン、ドライカレー等懐かしの味が並びます。また、牛乳とミルクも付いており、食器も学校で使われているプラスティックと、ま



鶏肉のオーロラソース和え

給食の定番！カレー



調理員さんが給食室から手渡し

音楽室でコンサートを聴きながら



	メニュー（牛乳・ミルク付）
第1週	ごはん・鶏肉のオーロラソース和え ポイルキャベツ・豆腐のスープ
第2週	ごはん・ちくわの二色揚げ もやしのごまあえ・打ち豆入り田舎汁
第3週	きなこ揚げパン・海藻サラダ コーンポタージュ
第4週	ドライカレー・ドレッシングサラダ 野菜スープ

さに給食です。校舎内であれば、どこで食べてもいいので、校長室や音楽室、教室等、みなさん思い思いの場所で懐かしい味を堪能していました。

.....
給食が人や地域をつなぐ

給食の思い出がない人はきっといないでしょう。それが給食の強みであり、それを支える調理員さんたちの武器でもあります。

今回、調理員さんたちは、この給食を武器に、越前市の安全安心で美味しい給食をPRするだけでなく、人をつなぎ、地域の活性化にも貢献しました。

これは、調理員さんたちの食についての知識や技術等のノウハウが活かされたもので、自校直営で給食を提供している越前市の調理員さんだからこそできたことだといえるでしょう。

これからも安全安心な美味しい自校直営の給食を守るためには、正規調理員さんの採用が不可欠です。越前市では、昨年6年ぶりに正規調理員が採用されましたが、引き続きの取り組みが必要となります。越前市職員組合は、今後も調理員さんはもちろん、職員一丸となって、越前市の財産である給食を守っていききたいと思えます。

（文責）越前市職員組合 林亜希子



◎活動の記録（2016年2月18日～）

- ・2月18日 福井県地方自治研究センター第24回定期総会
福井市「国際交流会館」
- ・4月18日 福井県地方自治研究センター第1回役員会
福井市「自治労福井県本部 大会議室」
- ・4月25日 ちよつとって講座（第44回講座）「福井国際交流会館」
- ・5月11日 自治研ふくい61号・第1回編集委員会「自治労福井県本部」
- ・5月22日 自治労北信地連福祉交流集会（社福評、地元団体と共催）
「越前市パレスホテル」「児童養護施設・一陽」
- ・5月23日 福井県本部第1回自治研推進委員会「自治労福井県本部」
- ・5月30日 「あなたの蕎麦で辛み隊」取材
- ・6月1日 （公財）ふれあい公社取材ver1
- ・6月8日 （公財）ふれあい公社取材ver2

◎編集後記

今回取材した「あなたの蕎麦で辛み隊」。地元の特産品である「蕎麦」を活かして地域おこしにつなげようと、ひたむきに努力する姿に頭が下がる思いがしました。「絡む」という発想がユニークでしたが、まさに、まちづくりは、様々な人と「絡む」ことで、進んでいくのだと思います。皆さんの住むまちにおいても、参考になる部分がたくさんあったのではないのでしょうか。

また、ふれあい公社の記事では、介護現場で働く人たちの実態と仕事内容をご紹介しました。介護現場における苦勞話が多く聞かれましたが、実情や問題点を皆さんにお伝えし、その改善に向けて共に考えていく契機とすることが、「自治研ふくい」を作成する我々の役目だと考えています。これからも「自治研ふくい」を通して、皆さんに、自治体のホットな話題を提供していきたいと思えます。よろしくお願ひします。

（編集部 中）

◎投稿募集！

「自治研ふくい」では、自治体や地域での面白い取り組み、面白い人たちの情報を探しています。【自治研 福井】フェイスブックを検索して、情報提供、そしてついでに【いいね！】をお願いします。

ホームページでもURLを掲載しています。自治体の動きや活動、職場での話題など、お気軽に書き込んでください。

福井県地方自治研究センター会員募集

自治研センターの会員を募集しています。ぜひ積極的な加入をお願いします。

個人会員 1年間 2,000円 団体会員 1口 5,000円

●活動内容と会員サービス

- 1.当自治研センターが主催する各種講演会、学習会について会員の皆さんにご案内を差し上げます。
- 2.会員が集会や講演会をされる場合、講師のご紹介や会場の斡旋を行います。
- 3.住民本位の地域政策を策定していくため、課題別の研究会を設け、活動を進めます。
- 4.当センターの活動経過や各種情報、研究成果等を掲載する「自治研ふくい」を発刊し、会員にはご自宅へ無料で送付します。

【申込先】 〒910-0836 福井市大和田2丁目517番地
自治労福井県本部内 TEL(0776)57-5800 FAX(0776)57-0690
E-mail:f-jichiken@j-fukui.jp