

首都圏の小中学校で、地元でとれた食材を給食に出す動きが広がっている。安全で栄養価の高い食事をとる判断力を子どもに身に付けさせる「食育」が重視されるようになったからだ。農林水産団体や地場の食品メーカーも、将来の固定ファンを得る好機とみて、需要掘り起こしに知恵を絞っている。

「おいしいおこし」。普通の豚肉より軟らかい。東京都北区の稲付中学校で山盛りの給食をほお張る生徒たちがうれしそうに語った。同校の給食の一押しは食材は東京生まれの高級ブランド豚肉「TOKYO-X」だ。

この豚肉は肉質がきめ細かく、脂身の甘さが特徴だ。スーパーでは100gあたり420～680円程度と、通常の豚肉に比べ2～3倍高く、世界でも指折りの高価な豚肉とされる。

地産地消促す

TOKYO-Xの流通団体の植村光一郎会長は「味が良いかや体に安全

地元食材ファン

給食で増やす

かなどの判断基準がデフレ下で度外視され、高価格というだけで敬遠されがちだ。子どものうちに本当においしい豚肉を知ってほしい」と話す。稲付中学校の佐藤綾子栄養教諭は「都会の東京で『高級な豚』が飼育されていることを生徒が学ぶきっかけにもなる。地産地消は食育の重要なテーマ」と話し、月に数回は給食に取り入れている。

高級豚肉の味に親しんでもらう(東京都北区立稲付中学校)



食育通じ需要開拓

都内の給食用に使ったTOKYO-Xは2011年は1トに満たなかったが、今年6月末時点で既に1トを超えた。給食を通じて知名度の向上を目指すのが埼玉県

生み出した「彩のかがやき」。同県は米飯給食の場合、30%はこのコメを使う。まず子どもに名前と味を覚えてもらい、将来の固定ファンを作るのが狙いだ。

給食での一定の評価をもとに市販にルートを広げたのは、神奈川県小田原市の小型アジを材料に

調理技術を改良

同県裾南町の水産加工業、大福商店は加工機で開いたイワシに、これも千葉が全国一の生産額を誇る。



排出量を約3割削減す

CO2多く吸収

横浜に植物植栽サカタのタネと横浜銀

開花時期は5～11月と長く、10月まで続くイペント期間中に咲き続ける。CO2の吸収能力が通常の植物の4～6倍あるという。

眼下には東京湾

高級サロン開業 ニューオータニ幕張 ホテルニューオータニ

港区庁舎を大改修

発電機、津波に備え屋上へ

東京都港区は2014年度にも区庁舎の大規模改修を始める。築25年がたつて設備の更新が必要になったことに加え、大

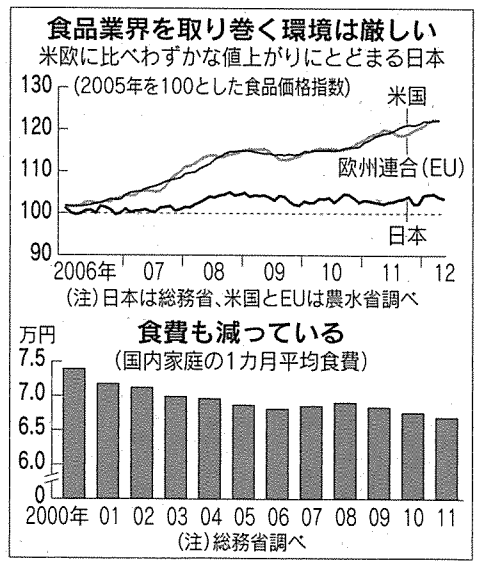
具体的には現在地下2階にある非常用発電機を屋上に移設する。庁内の電気配線も見直し、発電

省エネにも力を入れる。照明を全て発光ダイオード(LED)にし、空調を効率の高いものに

同タンスイベントは横浜市主催で10月6日まで

メッセのイベント時の企業の接待や、家族3世代での祝い事などの需要を見込んでいます。

名称は「スカイサロンケヤキ」。約4300万円を投じて従来のレストラン部分を改装した。席数は全体で40。プライベートルームを2室備え、6～18人程度の集ま



した「鱈ハンバーグ」だ。誇るサツマイモの粉を衣に揚げて「いちばんカー、丸う田代と籠清の揚げ」を考案。昨年からは2社が手掛ける。5年から給食に提供した。鈴木仁社長は「イワシとサツマイモは栄養の相性が良く、子どもの成長に打ってつけた。改良を重ねさらに広めたい」と意気込む。ただ食品業界を取り巻く環境は厳しい。デフレで家庭は食費を切り詰める傾向が続く、食品の販売価格も米欧に比べ頭打ちとなっている。こうした中、業界にとって学校給食市場は開拓余地がある。子どもがおいしいと思う料理の味は大人になってからも舌と脳裏に焼き付き、固定ファンになる可能性を秘めている。地産地消と食育を巡る味な取り組みは将来の顧客獲得にもつながる。