

## 江戸川区特産小松菜を学校給食に ～都市農家の取り組み～

学校給食において地場産物を使用することにより、地域の理解や生産にかかわる人々への感謝する心を育む糸口とするなど、生きた教材として活用することが求められています。地産地消を都内で取り組まれている江戸川区の小松菜の生産農家である越塚弘さんの様子をご紹介します。



越塚家は葛飾区に隣接した江戸川区小岩地区にあり、江戸時代から代々続く農家で当主の越塚弘さんは10代目になります。越塚さんは約1,500m<sup>2</sup>の農地に5棟のパイプハウスと1棟の鉄骨ハウスを設け小松菜を栽培しています。

越塚さんによると小松菜は比較的作りやすい作物だが、収穫に手間がかかるとのこと。年間約12,000kgの小松菜を収穫し、主な出荷先はスーパー（仲買経由）と区内の小・中学校8校です。

越塚さんはJA東京スマイル江戸川地区青年部長を務め「安全・安心・良質」な小松菜の栽培を目指し、IPM（総合的害虫管理）により減農薬栽培をしています。IPMとは化学農薬のみに頼らず、防虫ネット（虫の侵入遮断）、UV除去フィルム（行動制御）、太陽熱処理（熱による殺虫）、誘引捕殺（トラップによる捕殺）等を組み合わせた防除法です。また小松菜は均一に水やりをしないと大きさが揃わないので、水やりにも十分な注意が必要で生産管理の大変さが伝わってきました。

江戸川区産の小松菜は良質で市場でもその

地位を確立していますが、地域の消費者から地元の小松菜を購入したいとの要望が多くあり、地域住民への還元のため今では月1回葛西のJAで共同直売を行っています。

学校給食とのかかわりは、地元の小松菜のほとんどが市場に出荷される中、3年前に当時のJA東京スマイル江戸川地区青年部長が「もっと地場の小松菜を地域の方に食べてもらいたい」との考えから、瑞江地区の学校へ小松菜を納品しないかと地域の生産者に呼びかけ、賛同した有志で始めたのが最初とのこと。瑞江地区から始まり翌年は小岩地区へと徐々に範囲を広げ、現在は区内の約半数の学校に小松菜を納めています。

学校給食への納品で特に注意することは納品時間と虫の混入です。時間的にかなり制約される中での納入のため、苦慮することもあるそうです。また小松菜は暖かくなると「葉もぐりバエ」による害が発生することもあり、「葉もぐりバエ」に侵された小松菜の学校への納品を断わ



「葉もぐりバエ」に侵された葉  
提供：仙台市教育センター

小松菜の成長の様子③3週間目



ることもあったとのこと。良質・安全な小松菜しか出荷したくないという越塚さんのこだわりが伺えるエピソードです。

また、最近は学校からの依頼で生徒や保護者を対象に出張授業も行っており、昨年は納品している中学校の「チャレンジザドリーム」と題した体験学習で生徒を一週間受け入れ、作物の手入れや草刈り、直売の体験をもらったとのこと。「農業体験をとおして、子供たちに地元江戸川区には誇れる小松菜があることや都市農家の営みを知ってもらいたい、また小松菜はおひたし、炒め物、吸い物等料理の幅

が広いので、学校給食にもっと使用してもらいたい。小松菜は東京江戸川区が発祥の地であることを全国へも広めていきたい」と熱く語っていました。

昨年は江戸川区役所から江戸川区立の小・中学校全106校を対象に「全校一斉小松菜給食」の協力要請があり、越塚部長を中心に青年部が当日の朝1,700kgの小松菜を手分けして納品し、全校の給食で小松菜を使った料理が出され、生徒や学校栄養職員に大変好評でした。その後も反響があり、今年も実施を望む声が多く寄せられているそうです。（学校給食会日記）



小松菜の成長の様子①5～6日目



小松菜の成長の様子②2週間目