

2010年から続けてきた、オーガニック映画祭ですが、昨年、今年と開催出来ずにいます。でもそのおかげで、改めて映画祭を見直し、目標を掲げてみました。

学校給食を有機のお米にしよう♪

最近聞いた講演会の中に、農水省主催で「持続可能な農業生産の取り組み拡大を考えるオンライン勉強会」というのがありました。これは、4つの自治体からそれぞれ、どのようにして学校給食に有機米・有機野菜を導入したかの発表でした。

1つ目は、埼玉県の小川町。小川町には金子さんという、70年代から有機農業をし、今では世界中から研修生や見学者が来る有名な方がいらっしゃいます。金子さんによって、町全体が有機への理解が広がり、給食にも繋がったという例。

2つ目は、千葉県いすみ市。木戸泉酒造がある町ですね。ここは、突然任命された農業の「の」の字も分からなかった市の職員が、奮闘した例でした。

3つ目は、そのいすみ市に影響を受け、千葉県木更津市が、やってみたいと始めた例。はじめは協力してくれる農家はゼロで、無農薬で米なんて出来るわけない！という感じでした。そこで講師を招いて、市民や農家になぜ有機なのか、どのような農法なら、無農薬で出来るのかを講演してもらい、その後のアンケートで興味ありと答えた農家10件を、1件ずつ訪ねて交渉し、そこからのスタートだったということでした。

4つ目は、コウノトリを育む農法で有名な兵庫県但馬の例でした。自然環境を良くする目的で、県職員の西村さんと保田先生が農業の指導にあたられ、大きな成果を上げました。西村さんには、かつて映画祭で講演頂きましたね。有機米の生産量が増える中、小学生自ら「給食も有機米にして欲しい」と、市長に直談判し実現しました。

なぜ米なのか？

ミツバチの大量死にも影響している事でも知られている、ネオニコチノイド系農薬ですが、実はそれが一番使われているのがお米なのです。

これは、浸透性農薬で米の中まで浸透して洗っても取れません。虫の神経系に作用しヒトには影響ないと言われてきましたが、世界の多くの研究でヒト、特に脳が未発達の子もたちに大きな悪影響が懸念されています。ゆえに欧米では残留量の基準が非常に厳しく、また使用禁止にした国もあります。

バランスのよい食事とは、エネルギーの50%を主食（米）で食べます。なので、米だけでも有機にするというのは、非常に意味のあることなんです。給食にさえば、農家も安定するし、環境も良くなると、いいこと尽くめです。多くの事例をみていると、出来るんじゃないか！という気にさせられます。ここで大事なのは、行政、農家、市民が一体となって応援することです。なので、来年のオーガニック映画祭は、どこかの自治体と組んで、映画祭をきっかけに有機の学校給食に繋がられないかと考えています。今は全くの妄想ですが、言えばそうなるかも！と思って書いてみました。協力者、大募集中です（笑）。 【管理栄養士 坂東武子】

