



栄養士自ら教壇に立つことも多い。

先生「壮大なテーマだ」と感じました(笑)。松井さんも言ったように、教育ではどこに焦点を当てるのかということが大事ですね。自主学習ノードとか、反復の課題だとかで、学力は少しずつ上がってきている。そこからどう進めていくのかを、うまく擦り合わせができるといいなと思います。

**主山** 今、滑川町の中学3年生の子の数学を個人的に教えているんですけど、向こうの子は受験のためにほとんど塾に入っているんですね。びっくりですよ。時代だなんて(笑)。

**松井** でも塾を求めている人は、都会の塾が整ったところに住むと思うんですよ。私は、ときがわの移住者が何を求めているかという塾ではないと思います。この自然の中で地域の人とふれあいながら、心も穏やかに健康で、生きるということを

知ってほしい。私は、そういう理由でこのときがわ町を選びましたので。**主山** 自分は、学力というか、見識を広げるために大学に行くことはすごく有効だと思っています。ただそこから戻ってくるのが大事ですね。自分も新潟の大学に行って、5年後くらいに帰ってきた者なので。そうして外で積んできた経験を、リターンしてときがわ町に還元する人が増えると、より活発になるんじゃないかとすごく思います。

「家庭や地域の力」を見直す

**町長** 今、世の中全体で、家庭の力や地域の力が落ちてきたように感じています。昔は、地域のおじさんやおばさんが、地域の子どもたちの世話をしたり、お祭りなどの行事で関わったりして面倒を見てくれていま

した。それが減っていて、そのしわ寄せが学校に行っているように感じています。

**主山** 最近は、関係性が薄いというか、仲間がいないんだと感じますね。そういう関わりを増やしていけるといいなと思っています。だから、自分はいろんな人と関わりたいと思っているところですよ。

**松井** 私は、子育ての初期がインドから始まったのですが、日本は、ここまでに人に迷惑をかけないようになさなければいけないのかってところが衝撃的でしたね。インドは、当たり前「お願いね」って、お互いに迷惑を掛け合うのが当たり前という土台があった。その中で本当に自由にやれていました。そういうつながりがあれば、意見の交流があったり、気持ちの交流ができたりするんじゃないかなと思います。

**町長** 今の子育て世代の親は、フォローしてもらえないバックアップ体制を求めている人も多い。だから外へ出た人たちも、なるべく親や兄弟に近いところで、いざというときは助け合いたいという気持ちはあるんですよ。だから、Uターンで、親元の近

くに住みたい人たちも増えています。

**松井** 世の中の家庭力が落ちているとの話がありました。これは共通している話で生きていることは共通していると思うんですよ。決して子どもをないがしろにしているわけじゃなくて、目の前のことを一生懸命必死でやっている中で、そういう現象になってしまっているんじゃないかって思います。でも、町外に住んでいるお母さんたちは、「ときがわは最高だ」と言っていますね。こんなに顔が知れて、お互いを知って、声を掛け合う地域はすごくうらやましい、って聞きます。

ときがわ町民は濃い味がお好き

**主山** (資料を見ながら)「ときがわ町の町民の方は1日の塩分摂取量が基準の2倍」って、これはどういうことですか！(笑)

**松井** そうなんです！これは実際に調査したものですか？

**町長** 実際に調査した結果です。

**町長** これはね、食習慣で、漬物とかに、醤油をかけてしまつたんですよ。

**主山** 私も醤油、かけますね(笑)。

**松井** ああ、やっぱり！(笑)

**主山** 普通です、普通！

**町長** 塩分の多い漬物にも、そのつえお醤油をかけちゃうんです。

**主山** でも、給食って割と薄味で設定されていると思うんですが、家が濃い味だと、結構物足りなさを感じる子もいるんじゃないですか。

**松井** 家庭とのギャップがね。

先生 日によって、やっぱり今日は薄めだったかなとか意見はありますが、そこは本当にうまく調理してもらっています。

**松井** そのですか！すばらしい。

**主山** うんうん。ありがたいですよ。

**松井** 家で濃い味で育てている子には、給食が薄味に感じる子もいるかもしれないけれど、できれば薄味が普通になるといいですよ。

**主山** 給食の塩分値の基準って厳しいんですよ。

**豆田** 1食2gですよ。2.0g以下だと、和食なら可能なんです。洋食だと2.3gくらいになってしまつたんですよ。それで、基準値に合わせるために薄くするんですけど、薄くし過ぎると子どもたちは食べなくなるんですよ。残食が出てしまうのは問題です。からい。

**松井** そのですよ。

**豆田** なので、いろいろな出汁や、野菜のうまみ、そういう部分で味を出してはいるんですけど、子どもたち全員がおいしく感じるには、どうしてもご家庭での減塩の協力が必要かなって思います。

保護者が活発だと何でもできる

**松井** 家庭の意識を高めるために、親に対して食育してもらってもいいですよ。

**主山** そう、給食のメニューの調理体験とかで、薄味でもこんなに味が出るんだ、と体感できると面白いなと思います。

**松井** 学校も負担が大きいので、「食の保護者会」みたいなのがあっていいんじゃないかと私は思っています。

**主山** 今はどうしても、学校の先生頼みになってるので、それは申し訳ないですよ。保護者の活動も、本当は親主導でやるべきこと。新しい事業だと「やるうかな」「みたいに思う人もいます。面白いかもしれないですよ。

**町長** 私の母親世代は、生活改善グループというのがありました。農家の嫁さんが、姑のしきたりどおりだとお

醤油をいっぱい使うので、それを改善しようとして農家の嫁さん同士で集まりました。すごいパワーがありました。

給食をゆったり味わって！

**松井** 学校生活の中で、給食について何か感じていることはありませんか？

先生 学校の口調の中で、給食の時間はあわただしくなりがちですが、そのような中でもしっかりと時間をとって食べているクラスは、残食がほとんどないですよ。

**松井** それはすごいですね。

先生 片付けが遅くなってもいいからもうちょっと食べておいで、と伝えてますけど、やっぱり難しいところがある。

**町長** 食育は、ただそれを食べるだけじゃない。例えば何で日本はお椀が木のお椀なんだろう、お箸を使うんだらう、といった食べ物以外の部分も教えてほしいところですが、時間がなくてそこまで教えられるんですよ。

**松井** 味わうっていう基本的なこと

はしっかりとやってほしいですね。

**主山** でも学校はいつも忙しくされているから難しい面もあると思いま



保護者の松井さん(写真左)と主山さん(右)。

地産地消、どこまでできる？

**松井** 地産地消をもう少し推して、ときがわにある食材だけで作るみたいなことは、それは大胆過ぎますか。

**主山** ときがわで採れたものだけで給食を作るのと、可能ですかね。

**豆田** お肉やお魚は厳しいので、野菜だけなら、できると思います。

**松井** 野菜の生産量が増える時期とかね。2か月に1回とか、1学期に1回とかでもいいと思う。

**町長** いきなり給食全体から始めるんじゃないかと、例えば保護者の方が持ち寄って、そのクラスだけでやっ

※ときがわ町民は、1日の塩分摂取量が非常に多い(男性15.7g、女性12.2g)。基準(男性7.5g、女性6.5g)の2倍以上、全国平均(男性10.8g、女性9.2g)の1.4倍も多く摂取してしまっている(広報ときがわ令和3年4月号参照)。