

# 風の輪



## 自然の営みや旬を大切に

今日も法人の栄養士・調理師が工夫してつくった給食が目の前に並びます  
ごはんを自分でよそって「いただきます！」

水仙の家 施設長 榎本多美子

実りの秋。

法人が所有する自然生活体  
験施設のある丹波では、栗、  
黒枝豆がおいしい。

保育園児や高齢者が掘った  
さつまいもは、天ぷらや煮物な  
どに調理され、茎はキンピラ  
に。里芋を収穫すれば、その  
茎は味噌汁の具になる。茎の  
調理は、無農薬であるからこ  
そでできることだ。そして、地  
元農家から仕入れた減農薬の  
新米。これらは、法人内施設  
の給食として提供される。

食に関する事件が後を絶た  
ないが、法人では、開設以来  
一貫して、食に対する様々な  
取り組みを行なっている。業  
者への調理委託ではなく、ど  
の施設にも栄養士や調理師を  
配置し、厨房で昼食を作る。  
食材のチェックはもちろん  
のこと、特に子どもの施設で  
は、様々な食材や調理法、味  
つけを知ることが大切に献立

を立てる。

いわゆる家庭の  
味が家庭から消え

つつある現在、焼

き魚やお浸し、煮

物といった昔ながらの和食を

ふんだんに取り入れている。

1月には、赤飯、黒豆、ごま

めの田作り、なますなどのお

せち風献立が登場する。

障害者・高齢者施設でも、

利用者の状況に応じて献立や

調理法を工夫している。

丹波では、無農薬野菜を作

る他に、自生する茶の木や茗

荷、露、螢が生息する川、ス

スキ野原など、里山としての

環境保全にも、ボランティア

を中心に取り組んでいる。

収穫や加工には、障害者施

設の利用者や保育園児が参加

することがある。時には、い

が付きの栗を見る、枝豆を枝

からちぎる。こうした、食に

直接つながる経験が、「食」

への新たな意識と結びつく。

従来、私たちが大切にして

きた自然の営みや旬を意識し

ながら、私たちの食卓を見直

したいものである。