

농업을 지금부터 학교급식으로 펼치자

〈본 원고는 일본의 『現代農業』2006년도 7월호에 실린 것은 본회 편집실에서 번역한 것임〉

패스트푸드화의 결과로, 학교급식을 새롭게 바라보는 영국

우선 대서양 건너편에 있는 영국에서 학교급식을 새롭게 바라보기 시작했다는 이야기부터...

영국의 학교급식은 1980년대부터 민영화가 추진되어, 합리화를 위해 전통적인 요리가 자취를 감추고 패스트푸드형 메뉴가 주류로 등장했다.

후라이드 포테이토에 치킨 너겟, 또는 파자나 햄버거. 식재료는 냉동식품이나 통조림이 많고, 채소나 과일은 거의 사용하지 않는 것이 초중학교의 전형적인 급식내용이다. 마치 패스트푸드점의 메뉴와 다를 바 없다.

그런 현상을 우려한 것이 제이미 올리버라는 젊은 요리사. 유기농법에 의한 채소나 육류, 어류를 사용한 현대풍의 화려한 요리를 만드는 것으로 알려진 인기 요리사는 「어린이들에게 정상적인 급식을 먹이자」라고 급식개선운동에 적극 나섰다.

런던 교외의 초중학교에서 스스로 조리실에 들어가 급식종사자들을 지도해 가면서 신선한 식재를 사용하여, 같은 비용으로 영양 있는 급식을 만든 것이다. 패스트푸드를 먹은 어린이들은 당초 올리버씨의 요리를 멀리하여, 급식을 먹지 않고 허기진 채로 귀가하는 자신의 아이들을 걱정하는 어머니들이 점심 식사 시간에 햄버거를 지참하는 형편이었다. 그러나 세월이 경과하면서 어린이들이 조금씩 먹게 되어 손으로 만든 식사의 맛을 직감하게 되었다.

올리버씨는 메뉴의 개선뿐만 아니라 패스트푸드가 얼마나 건강에 나쁜가를 어린이들에게 보여주는 데 몬스ٹ레이션을 행하였다. 예를 든다면 치킨너겟은

닭고기라고 부를 수 있는 것이 아니라 닭의 뼈와 껍질을 믹서로 분쇄하여 밀가루를 섞어 둥그렇게 만들어 튀긴 것이라는 것을 실제로 만들어 보인 것이다.

이러한 올리버씨의 행동이 TV 프로그램으로 방영되어 전국적인 반향을 불러 일으켜 초등생 1명당 약 600원이라는 학교급식 재료비의 저예산에도 부모들의 분노가 폭발, 총 선거를 앞둔 여당인 노동당도 무시할 수 없게 되어 선거공약에 학교급식의 개선과 예산의 증액을 넣지 않을 수 없게 되었다고 한다.

〈영국에서 일어난 『給食革命』, 『世界』2005년 11월호에서〉

지금의 도시락에 없는 급식을 생각한다면 쌀밥·和食으로

우리 일본인들은 무어라고 할 수 없지만 어린이들 이란 자라게 되면 자연적으로 부모와 같은 먹거리를 선호하게 된다고 믿는다. 그러나 京都大學의 후시키 교수에 의하면 그것은 낙관적인 기대로써 먹거리의 선호라는 것은 부모가 어린이와 함께 식탁을 같이 하면서 정확히 어린이에게 전달할 필요가 있다고 한다.

낫토우(발효 중에 있는 콩)라든지, 미소시루(된장국)라든지, 츠케모노(침채류)라도 어린 시절부터 부모가 맛있게 먹는 것이야 말로 어린아이도 흥미를 가지고 이윽고 먹을 수 있게 되는 것이다. 반대로 어린이는 부모로부터 가르침을 받지 않아도 패스트푸드나 지방이 풍부한 서양의 요리를 점차 좋아하게 된다. 왜냐하면 설탕이나 지방이 〈고칠 수 없는 버릇이 되는 맛있음〉을 가지고 있기 때문이다.

그래서 이 〈고칠 수 없는 버릇이 되는 맛있음〉에는 또 한 가지가 있다고 후시키 선생은 말한다. 그

것이 (맛 좋음, 旨味)이다. 맛 좋음은 일본의 전통적인 맛의 중심에 있고, 그 맛을 알게 되면 맛있게 느끼는 것이 전통적인 요리를 좋아하게 되는 지름길이라고 한다.

그래서 쌀밥을 중심에 놓고 우린국물(ダシ)의 맛을 느낄 수 있는 반찬을 적어도 한 가지 이상 함께 먹을 것. 그 반찬은 채소라도, 생선이라도, 해조류라도 좋다. 지역마다의 개성적인 식재료가 이용될 수 있는 길이 그 곳으로부터 열리게 된다.

문제는 지금 부모들에게 그러한 교육을 가정에서 수행할 조건이나 능력이 저하하고 있는 것이다. 거기에 위기감을 느낀 보육원이나 초등학교의 선생이나 영양사는 식사 예절을 부모에게 맡기지 않고 급식을 통해서 어린이들에게 먹거리의 「전달」을 하기 시작했다. 특히 열심히 것은 보육원의 선생이다.

오사카의 「키노미보육원」, 「키노미무스비보육원」, 원장인 坂下喜佐久씨는 보육원의 메뉴를 수정함에 있어 각 가정에서 어린이들이 어떠한 음식을 얼마만큼 먹고 있는지 알고 싶어 토요일에 보육원에 오는 어린이들에게 어머니가 손수 만든 도시락을 지참하도록 부모에게 협력을 구했다. 그 내용을 체크해 보면 미니햄버거, 비엔나소시지, 미트볼, 튀김, 포테이토 후라이 등 서양풍의 지방분이 많은 반찬이 압도적으로 많았고, 채소는 양상치, 방울토마토, 브로콜리 등 구색을 맞추는 정도로 조금 들어 있어도 양호한 편이었다.

거기서 사카시타 원장은 「보육원의 급식재료에는 될 수 있으면 부모가 도시락에 사용하는 식재료는 사용하지 않기로」결정했다. 그 메뉴에는 예를 들면 가자미조림, 고비와 말린 박의 나물무침, 오이와 홍당무의 나물, 홍당무와 양파, 된장국, 삼분도 쌀이다. 메뉴뿐만 아니라 소제나 식사법도 연구했다. 특히 쌀밥을 맛있게 먹고 싶은 생각에 계약재배하고 있는 농가에 벼로 냉장 보관시켜 발주해서 부터 수시로 현미로 찌서 반입했던 것을 당일 먹을 분량만큼 도정(精米)해서 먹이기로 했다.

어린 아이들은 수용력이 있다. 보육원에서는 離乳食에도 현미를 말려 볶아 빵은 것을 정어리나 다시마를 우려낸 국물에 끓여 여과시킨 것을 사용하고 있다. 그런 영향도 있어 현미에 가까운 쌀 일수록 「맛있다」고 말하게 되었다. 그래서 「간식도 스낵과자 보다 현미주먹밥이 더 좋다」고 하는 어린이가 늘어났다. 매년 2번 정도의 뷔페형식의 시식회에서 어린이들에게 먹이고 싶은 것을 들으니 물론 외국명의 먹거리 이름도 있지만 언두부 찜, 계란 푼 국, 제철 채소의 무침, 전갱이 구이 등 일본식 메뉴도 오르게 되었다.

변한 것은 어린이들뿐만 아니다. 「우리 집 밥 보다 급식 밥이 더 맛있다. 보육원 밥처럼 만들어 줘」라고 어린이에게 졸리게 되어 몇 사람의 부모가 압력밥솥이나 가정용 정미기를 구입하기도 하고, 보육원의 급식에 나오는 요리의 만들기 방법을 스텝에게 묻게 되었다. 어린이들에게 싸주는 토요일의 도시락에도 몇 분도로 찜은 쌀이나 조림반찬이 들어가게 되었다. 메뉴가 변한 것뿐만 아니라 어린이와 부모가 식사를 둘러싸고 이야기를 하면서 맛있게 먹기 위해 머리를 짜내고 있다. 어린이가 변하여 부모가 변하고 식사 공간 그 것이 변하게 된 것이다.

대도시 오사카의 보육원에서도 이 만큼의 일이 가능하게 되었다. 농산어촌의 보육원·초등학교 라면 더욱 더 풍요로운 음식을 만들 수 있을 것이다. 실제 상황은 쌀은 他縣의 쌀, 채소는 현 외의 대산지로부터 반입되어 오는 것, 반찬은 가공식품으로 되어 있지 않는가. 농가는 그 토지의 개성적인 식 재료를 생산 하는 것뿐만 아니라 그 식재료를 가장 맛있게 먹는 지혜를 갖고 있다. 급식을 바꾸어 먹거리의 전달하는 힘을 갖고 있는 것은 농가인 것이다.

우선 지역의 쌀을 맛있게 먹이는 것으로부터

그러면 급식을 어디부터 바꾸면 좋을까. 그것은 쌀이다. 왜냐하면 쌀 이야말로 제일 중요한 지역의

먹거리 소재이고, 그래서 지역에 있는 여러 가지 소재를 활용하기 위해서는 쌀밥과 부식이라는 조합이 어울리기 때문이다. 쌀밥 급식은 전국적으로 증가하고 있지만, 그 회 수를 좀 더 증가시켜야 한다. 그 쌀은 당연히 그 고장의 쌀이 될 것이다.

高知縣 南國市에서는 1997년부터 관내 산간부의 다랑이 논에서 생산된 쌀을 학교급식에 사용했다. 南國市는 북부는 산간지대이고 남부는 평야가 펼쳐져 있다. 남부의 평야지대에서 생산되는 쌀은 전국에서 수확기가 가장 빠르다고 하는 부가가치가 있는 「잘 팔리는 쌀」인데 반해 북부 산간지의 다랑이 논에서 재배된 쌀은 타른 현의 쌀 산지와 판매시기가 중복되어 평야지에 비해 가격이 오르지 않는 쌀이었다.

또한 다랑이 논은 쌀의 수확량이 적고, 적은 논배미에는 대형기계가 들어가지 않기 때문에 중노동을 농가에 강요하고 있다. 고령화도 진전되어 경작이 포기된 농지가 눈에 띄게 나타나고 있다. 지역산 학교급식의 실시에는 이러한 「조건불리지」의 농가를 지켜내는 목적도 있다.

다랑이 논에서 고령자가 고생을 하며 생산한 쌀... 그 쌀을 맛있게 먹기 위해서 南國市에서는 열심히 궁리했다. 1998년부터 학급별로 가정용 전기밥솥으로 밥을 짓게 되었다. 그때 까지 南國市에서는 쌀밥 급식을 할 때 자기 학교에서 밥을 짓는 2개 학교를 제외하고 업자가 밥을 지어서 각 학교에 배달하는 위탁 밥 짓기 방식을 취해 왔다. 그 것은 모처럼 그 지역의 쌀을 사용해도 업자가 밥을 지어 배송하기까지는 밥이 식어버려 맛이 떨어지게 된다.

전기밥솥으로 방금 지은 밥은 어린이들에게 크게 환영 받아 잔반은 놀랄 정도로 적게 되었다. 급식실로부터 흘러나오는 밥 짓는 냄새도 어린이들의 식욕을 돋운다.

이러한 방법은 급식실에서 일하는 조리사에게 있어서도 도움이 된다. 학교 밥 짓기라도 종래처럼 업무용 7되짜리 솥에 밥을 짓기에는 과중한 부담이 될

우려가 있지만, 1되짜리의 전기밥솥이라면 처음부터 학급별로 쌀을 나누어 스위치를 넣으면 꼭 급식 시간에 맞추어 밥이 지어지게 된다. 교실에는 밥솥 채로 들고 가면 된다.

南國市에서는 실험학교로써 시작한 이 방식을 그 연도내에 시내의 전 학교로 확대, 더욱이 2003년부터는 주 5일, 매일 학교급식에서 가정용 전기밥솥에 의한 완전 쌀밥급식을 실시하게 되었다.

물론 南國市의 지역에서 생산된 쌀밥급식이 실시되기까지는 기존의 업자와의 관계를 비롯해 극복해야만 하는 많은 벽이 있었다. 이러한 문제의 하나를 교육위원회와 농림과, 농업위원회가 협력함으로써 극복해 왔던 것이다. JA 南國市도 전기밥솥의 구입 등을 지원했다. 南國市에서는 각각의 지역에서 논과 밭을 빌려서 농업체험학습을 하는 외에도, JA의 주최에 의한 중산간의 학교급식 쌀의 생산지대에서 모내기과 벼 베기를 하는 「쌀 만들기 부모-어린이 세미나」도 10년째를 맞이하고 있다. 어린이들은 이러한 장소에서 농가의 모습을 보고 「한 홉 쌀의 보이지 않는 부분」에 있는 것을 매일 의식하게 되었다.

쌀밥급식과 체험학습이 상승효과를 발휘하여, 지금까지 같은 지역에 살고 있어도 그 다지 인식하지 않았던 쌀을 만드는 사람과 먹는 사람이 연결되었다.

쌀밥이 변하면 반찬도 함께 변한다.

南國市의 학교급식에서는 쌀 뿐만 아니라 반찬식재료에 사용하는 채소도, 지역의 직매장 등을 이용하게 되었다. 또한 된장도 영양사가 직접 담그거나 중학생이 체험학습에서 만든 것을 급식에 사용하는 등으로 지역생산물의 비율을 높이고 있다. 쌀이 변하면 먹거리 전체가 변하여 지역에서 생산된 식재료를 활용하게 되어 간다.

지금 전국의 방방곡곡에서 만들어진 직매장은 그 지역의 학교에 채소나 된장을 공급하는 거점인 것이 틀림없다. 福井縣 小浜市の 國富地區 丸山區에서

는 그 지역에 있는 國富小學校로부터 식재료의 제공을 의뢰 받아 마을의 전 농가 17호로 「마루야마 농원」을 설립하여 그 중13호에서 학교급식의 식재료를 제공하기 시작했다. 그러는 가운데 남은(잉여) 농작물을 직매하고자 하는 기운이 생겨나 멤버의 한사람인 岩崎씨의 차량으로 주 2회 아침시장(朝市)을 열게 되었다. 지금까지는 7시 개점 전까지 단골손님이 줄을 서있어 셔터를 열기도 전에 몰려들 정도로 상황을 이루고 있다.

학교급식에서 사용되는 채소의 가격은 그다지 높다고는 말할 수 없다. 게다가 학교급식은 여름방학이 있다. 급식용의 출하가 없을 때를 위해서도 직매장을 갖고 있는 의미는 크다. 거꾸로 말하면 직매장이 이미 있는 지역에서는 곧장이라도 그 고장의 학교급식을 채택할 수 있는 조건이 갖추어진 것이다.

小浜市の 9개 초등학교는 「마루야마 농원」처럼 식재료를 제공하는 생산자그룹이 결성되어 협의회가 조직되고 동시에 「지역생산급식추진협의회」에서 학교나 행정과의 연락조정이 이루어지고 있다. 그러한 가운데 若(지방의 전통음식중의 하나인) 소금겨에 담은 고등어「헤시코」를 섞은 「헤시코 쌀밥」이나 「감자를 으개서 삶은 것」등 지역의 재료를 활용한 메뉴가 실현되었다. 전통요리뿐만 아니라 지역의 식재료를 활용한 창작 요리도 연이어 개발되어 學區마다 특색 있는 급식이 이루어지게 되었다.

食育의 두려움

제2차 세계대전 이후의 일본의 식생활은 선진국에서는 그 예를 볼 수 없을 정도로 변모했다. 그 큰 요인이 된 것은 학교급식이었다. 1950년에 미국에서 기증받은 밀가루로 빵의 완전 급식이 실시된 이래 일본의 학교급식은 빵食(빵 먹거리)를 확대하는 선도역할을 해 왔다.

그 배경에 잉여 밀(소맥)의 판로를 요구하는 곡물 메이저와 그것을 밀어주는 미국정부가 결탁한 전략이 있었던 것은 지금은 상식으로 되어 있다. 그러나

정부나 기업이 캠페인만 벌였다면 이처럼 완전하게 식생활이 변하지는 않았을 것이다. 시골의 구석구석까지 매일 학교급식의 장소에서 “스며들어 갔기” 때문에 말로 일본 전체의 식사가 한꺼번에 변하고 말았다.

일본이 수입식량에 의존 하지 않으면 안되었던 시기는 실로 2차 세계대전 직후 정말로 짧은 기간이었다. 그 틈을 파고들어 빵食이라는 양풍화가 급속히 진척되었다. 일본농업은 곧 자급능력을 회복했지만 완전히 변한 식생활의 기반에서 식량자급률은 점점 떨어져 갔다.

쌀의 1인당 연간 소비량은 1960년에 114.9kg에서 2003년 61.9kg으로 거의 반으로 줄어들었고 식량자급률(칼로리 기준)은 1965년에 73%에서 2003년에 40%로 떨어졌다. 이 과정은 농업이 도시를 상대로 대량생산→대량판매로 전환되고 지역의 먹거리를 지역에서 자급하는 것이 후퇴해 가는 과정이기도 했다. 「食」이 농업의 본질을 변하게 한다. 「食育」의 두려움.

그러나 그 반대로 또한 진실이다. 학교급식을 바꾸어 「食育」을 추진함으로써 지역과 농업의 관계를 회복하는 것이다. 때마침 3월에 「食育推進基本計劃」이 나왔다. 그 가운데에는 「학교급식에서 지역산 물품을 사용하는 비율의 증가」가 언급되어 그 수치를 2004년도 전국평균으로 21%(중량기준)에서 2010년도에는 30%로 하는 수치목표도 나타났다. 이 목표치는 都道府縣을 「그 고장 생산물」의 범위로 하고 있지만, 우선은 자신이 살고 있는 초등학교의 쌀, 채소를 자급하는 것으로부터 시작하자.

지역 마다 개성 있는 식재료를 활용한 식사가 가장 풍요로운 식사로 재인식되는 시대이다. 학교급식에 새로운 풍요로움을. 거기로부터 지역의 어린이들이 변하고, 부모가 변하고, 지역 식문화의 전승과 창조가 시작된다. 그것이 일본의 지역농업을 지키고 풍요로운 농업과 삶을 쌓아가는 확실한 길인 것이다. (農文協論說委員會)