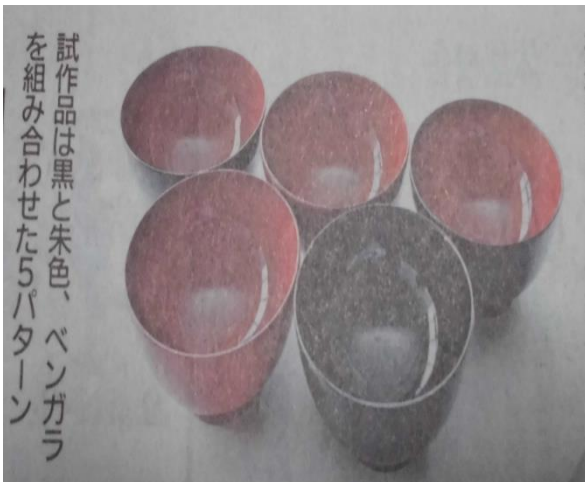


## 湯沢市教委 復活目指し実証開始 川連漆器で給食どうぞ！

### 稲川小児童、使い心地試す



試作品は黒と朱色、ベンガラを組み合わせた5パターン

湯沢市教育委員会は、市の伝統工芸品・川連漆器の学校給食用食器への導入に向け実証実験を始めた。学区内に産地がある稲川小学校の4～6年生と教職員計約140人に試作品を使用してもらい、使い心地など改善点の洗い出しを進めている。

川連漆器の導入は、児童生徒に地元の伝統産業へ触れる機会を提供し、古里への愛着と誇りを深めてもらう目的。給食で使う食器のうち、汁物容器としての利用を目指す。

2005年の市町村合併以前、旧稲川町と旧皆瀬村では小中学校の給食に川連漆器が使われていたが、各校の調理が給食センターに一本化された17年度以降は全ての食器がポリエチレンナフタレート樹脂製に統一された。地域住民から復活させてほしいとの要望を受け、県漆器工業協同組合などの協力を得て、18年度に検討を始めた。



川連漆器のおわんで給食を味わう稲川小の児童

実験のテーマは洗浄や消毒、乾燥、運搬といったセンター業務の効率性維持と、使いやすさの両立。当初は麺類用の丼で試したが、サイズが大きいため食洗機を使用できないといった課題に直面した。小型で使用頻度の高い汁物容器を対象を切り替え、協議を重ねてきた。

実験に使っている川連漆器のおわんはトチノキが材料で直径12センチ、高さ6センチ。漆器の中では大きめだが、樹脂製食器よりは一回り小さい。傷が目立ちにくい色合いなどを調べようと、漆器の内側と外側に黒と朱色、ベンガラの3色を組み合わせて5パターン、各50個を試作した。

今年1月に給食センターで食洗機に対応でき、乾燥などに支障がないことを確認し、2月19日に稲川小で実験を開始。今月7日の給食ではマイタケのみそ汁がよそわれた。「漆器の食器は持ちやすく給食の高級感が増す。地元の工芸品が誇らしくなる」、藤原莉愛さんは「盛り付けた時の見た目がきれいで、口当たりが優しく感じる。使い続けてほしい」と話した。

市教委は児童と教職員に使いやすさや改善点などを尋ね、今月中に取りまとめて改良につなげる方針。既に「盛り付け前や片付けの際に樹脂製と同じように重ねると、ぐらぐらして倒れてしまう」と、安定感が増すようにしてほしいとの要望が出ているという。稲川小での実験は4月以降も継続する予定だ。

県漆器工業協同組合の佐藤公代代表理事(62)は「地元の工芸品を給食で使ってもらえることをうれしく思う。使用を通じ物を丁寧に扱う気持ち育んでほしい。作り手側としても意見を出し、業務の効率と使い勝手の良さを両立を図っていく」と語った。

(小林智彦)

(令和6年3月16日(土) 秋田魁新聞より一部抜粋)