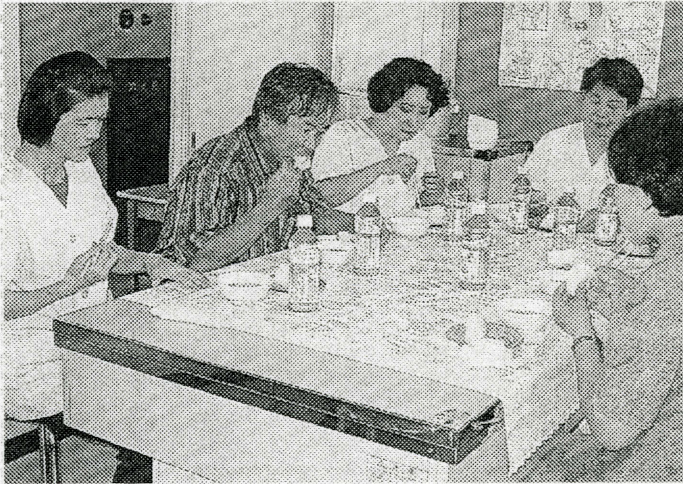


シャンシャン米を試食する生産者や給食調理員



椎田町立の小中学6校は2学期から町がシャンシャン米「環」と名付けた町産米を給食で使う。地産地消推進の一環。既に野菜など一部食材は県学校給食会(筑紫野市)を通さずに地元生産者から仕入れているが、米の直接買入れは県内初だ。29日は同町宇留津の町立八津田小に生産者や給食調理員、町職員など約40人が集まって試食会があり、シャンシャン米のおにぎりを味わった。シャンシャン米とは人のし尿から作った液肥を

椎田町の
小中学6校

「味とてもよく安心」

関係者ら集まり試食会

2学期から給食に町産米

使って栽培した町内産「夢つくし」のこと。循環型農業の確立を目指す町はその生産に力を入れており、今年4月には町学校給食地場農産物利用促進協議会を発足させて、児童生徒約1000人の年間消費量約1・5ト以上を作ることを決め、6生産者が計4畝で栽培した。

シャンシャン米は生産

者が直接学校に納入するため、粘り気がある甘い「夢つくし」の食味に精米したてのおいしさが加わる。試食会では神奈川教育長が「生産者の顔が見えるおいしいお米を食べることで、児童生徒の郷土愛もはぐくまれる」とあいさつ。葛城小の給食調理員、蟻川内初代さん(むら)は「味がとてもよく、安全なので、子供たちも喜ぶのでは」と話していた。

【出来祥寿】