

学校給食でも地産地消

第一弾は夢つくし

2学期の導入前に試食会

椎田町は、町立の全小中学校六校の給食に2学期から、地場産の減農薬米「夢つくし」を取り入れる。二十九日、学校関係者らによる試食会が同町宇留津の八津田小学校で開かれた。同町は地元で採れた食材を地元で消費する「地産地消」を学校給食でも実践しようとして取り組みを進めており、今回はその第一弾となる。



2学期から学校給食に導入される椎田産米の試食会。出席者から「おいしい」の声が上がった

同町の小中学校の給食は各校が調理室で準備する自校方式をとっている。大半の食材は県学校給食会を通して調達しているが、農業が基幹産業の同町は今年四月に「町学校給食地場農産物利用促進協議会」を発足、生産者やJA、栄養士らと連携し、安全で安心できる地元食材を使った給食について研究を進めてきた。

給食に導入される米は

町民のし尿を肥料化した液肥利用の夢つくしで、町は「シャンシャン米

「環」と名付けている。九月から町内六人の生産者が各校に新米を納入し、週三回の米飯給食で使用する。

試食会には、六校の調理員や校長、町産業課の職員ら約四十人が参加。二十五日に収穫された新米がおにぎりで出され、

「粘りがあり甘みもある」「冷めてもおいしい」と好評だった。生産者の堤功さん(五五)「同町湊」は「子どもたちに心のこもった本物の米を提供していきたい」と話して

いた。同町は今後、米に続いてジャガイモやタマネギなど地場産の野菜も給食に取り入れる方針。同協議会の会長を務める神宗紀教育長は「地産

地消が農業の本来の姿で、農家を元気づける試み。地元のおいしい食材で、子どもたちに郷土愛と生きる力もはぐくみたい」と張り切っている。