

となみの農産物生産グループ協議会

～女性農業者と地域の協働で確立した砺波型地産地消の学校給食～
(平成22年度優良活動表彰 農林水産省生産局長賞)

代表者： 藤井 弘子(会長)

所在地： 富山県砺波市

構成員：生産者92名

活動開始年月日：平成9年7月



地場産食材たっぷり給食

取組内容

1 学校給食食材の供給体制の確立

○協議会設立

昭和60年代から水田農業の近代化(農地の受委託や営農の組織化等)で余剰労力が生まれ、それらを活用した女性グループの野菜栽培が活発に行われていました。また、輸入野菜の農薬問題等をきっかけに、食の安全性への関心が高まる中、女性グループからの提案で試行的に野菜を学校給食へ供給してみることとなりました。

地元の野菜が新鮮で美味しいと給食センターで好評を得たことから、関係機関(県農林振興センター・市・JA)と連携し、本格的に野菜の安定的供給体制を確立するため、平成9年に「となみの農産物生産グループ協議会」を設立しました。

○供給システム確立

野菜の出荷量が増えるとともに、サイズや品質、搬入方法にバラツキが目立つようになり、給食センターの要望に対応するために、協議会では、生産者と給食センター両者の意見を取り入れ、農産物の出荷規格や出荷方法の統一を図りました。

給食センターの利用計画に沿うよう、定期的な出荷検討会や給食食材に適した野菜作りの講習会を開催し、計画的な作付けと栽培技術の向上により良品質な農産物の安定的供給に努めています。

○取り扱い品目の拡大

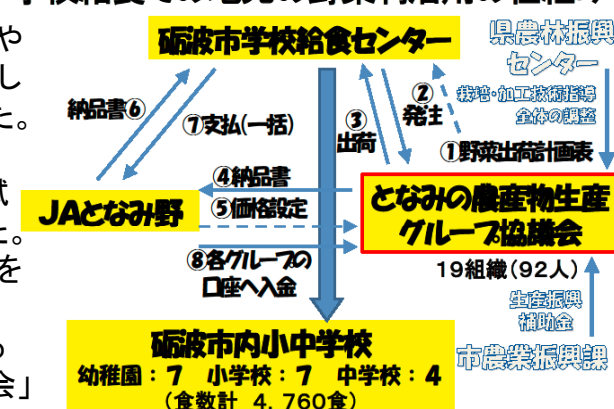
営農組合など地域との連携を強めることで、果実やハウス軟弱野菜など、より多品目の食材を供給することができるようになりました。また、給食メニューに干しなすや干し大根など乾物や郷土料理を提案・出荷することで、生産品目の少ない冬場の供給品目を増やし、年間通じた供給につなげています。

さらに給食調理現場の負担軽減のため、カボチャの綿取りや豆のさや取りなど野菜の一次加工にも取り組んでいます。

現在は、市内幼稚園・小中学校(全18校・4760食)の給食に約40品目の野菜を供給し、地産地消率は20%以上となっています。

当初、試行的な取り組みであった給食食材供給は、地産地消率の向上に向けた関係機関や地域営農組織との連携・協力により「砺波型地産地消の学校給食食材供給体制」として確立されています。

学校給食での地元の野菜利活用の仕組み



出荷検討会



野菜搬入・検収

2 食農教育と野菜残さを活用した資源リサイクル

○食農教育

子供たちが学校給食に野菜を出荷している生産者を訪ね、野菜栽培の喜びや苦労話を聞いたり、野菜の収穫体験やクイズをしながら野菜作りについて取材する「学校給食子ども特派員報告」の制作協力をしています。これら収録したビデオは各学校に配布され、給食時間に放映してもらい、子供達の地元野菜への関心や地域農業への理解を高める食農教育として応援しています。

ビデオのほか給食だよりでの地場産野菜や生産者の紹介、給食交流会食などにより、子供たちが給食で残す野菜量が年々減少してきています。



生産者へのインタビュー

○資源リサイクル

新築された学校給食センターに野菜くずを細断、脱水する施設ができたのを機会に、生産者が野菜くずを毎日引き取り、堆肥化して野菜栽培に利用し、また美味しい野菜を作るという循環型農業を実践しています。



野菜残さを引き取る生産者



<最近の取組>

○野菜乾燥機による、乾燥野菜の生産

異物混入を防止し、良品質な乾燥野菜を生産します。

○じゃがいも・カボチャ等で「となみ野コロッケ」

規格外品の野菜を一斉集荷し、加工業者でコロッケに加工します。

○夏野菜の一次加工

トマトやオクラをカット、冷凍させ夏休み明けに給食に使用します。



乾燥野菜の生産

となみの農産物生産グループ協議会

○所在地：富山県砺波市幸町1-7

○TEL：0763-32-8111 FAX：0763-32-8139

○URL：なし

平成23年8月作成