



必佐小学校 3年生の給食風景（2月の学校炊飯の日）

『地産地消のススメ』 ～安全安心な食を伝えたい～

地元で生産されたものを地元で消費するという「地産地消」。昔に比べると、輸入食品の増加や生活スタイルの変化などにより、食生活も変化しました。そのような中、日野町では、地域の方が地域の方のために、さまざまな取り組みを行われています。食に関する2例の取り組みをご紹介します。

◆地域の方が手がけたお米を子どもたちに

「環境こだわり米」とは、農薬や化学肥料を、通常の5割以下にし、さらに、濁水の流出防止など、琵琶湖や周辺環境を大切に作った、滋賀県が「環境こだわり農産物」として認証したものです。そのため、種子の温湯消毒（お

2008年9月から、「日野町稲作経営者会（会員数18名・渡辺岩男会長）」の皆さんが、町内の各小学校へ「環境こだわり米」を届け、子どもたちの学校給食に使うという取り組みを始められました。毎月1回実施される、「学校炊飯」の日には、子どもたちは日野町で作られたお米を食べ、そのうち、2か月に1回は「環境こだわり米」が使用されます。今年の1月には、「災害時給食」という献立の中で、おにぎりにして食べられるよう用意されました。



▲「環境こだわり農産物」のシールとシールを貼った米袋



▲会長の渡辺岩男さん

湯で種を消毒する）をするなど、さまざまな工夫がされています。

「日野町稲作経営者会」とは、大規模な稲作農家の方が集まられた組織です。農業は、後継者不足などの課題がある中、日野町にある水田の約1割にあたる約170ha（ヘクタール）の農地を守り、お米を作られています。

この取り組みについて、会長の渡辺さんは、「米の消費は大だけでなく、安全で安心なお米を、子どもたちが食べてくれることにもなり、会としてうれしいことです。今後は毎月食べてもらえたら」とこれから日野町を担う子どもたちへの思いも語っていました。

地産地消については、「お米を通して、つながりを持つことが大切です。顔の見える取り引きができ、安全安心な食へとつながります」と話してくださいました。

◆地域の食材を 地域の方の手で



▲ピンク色が映える
日野菜の巻き寿司

「かますけ工房（会員数19名・西岡久枝代表）」の皆さんは、鎌掛「かやの会館」で、昔から作られてきた総菜を地元で地域の方のために販売されています。「みんなの野菜を使って作ろうと思ったのが最初で、後になって、それが地産地消の取り組みになっていくことに気づきました。自分たちのところで作っているものは安全・安心です」と西岡さん。

活動を始められて、約3年。近頃は、週2回の総菜の販売だけでなく、お弁当や法事の料理などの依頼も増え、毎回6、7人が調理をされています。お弁当などは、予約制で、地域の方の希望に合わせ、献立を立てられます。その他、赤飯や巻き寿司も手がけられます。2月3日に販売された巻

き寿司に使われた食材のうち、のりと卵以外はすべて地域で取れたもの。地域の食材を使うよう心がけておられます。「かますけ工房」についてお聞きすると、「先人が築いてきた、昔からの知恵や技を伝えていきます。家庭の延長です」「一人ひとりが持っている力を合わせて活動しています」と、皆さんのアイデアを合わせ、積極的に活動されています。

西岡さんは、今後はこんなにやく作りに挑戦するなど、「子どもやお母さんたちに、ものを作り、食べる楽しさを伝えていけたらと思います。子どもたちは食べたことで、この味を覚えていてくれます」と伝えることの大切さを話してくださいました。



▶受賞会場で表彰状を手にする
かますけ工房の皆さんと審査員

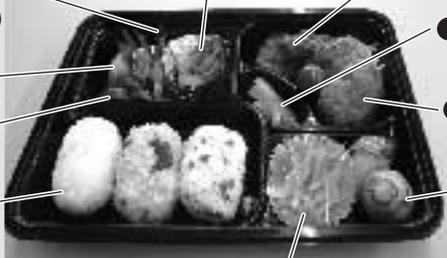
そして、これまでの「かますけ工房」の活動が認められ、「近畿地産地消給食等メニューコンテスト」の外食・弁当部門で、近畿農政局長賞を受賞されました。このコンテストは、地産地消の取り組みを一層推進するため、今年度から学校給食や社員食堂等を対象に提供される給食、外食や弁当において、地域で生産される農林水産物を使用したメニューが審査の対象となります。各都道府県から推薦された144件の中から選ばれ、今回の受賞となりました。

近畿農政局長賞受賞の

かますけ地産地笑弁当を紹介します！

「地域のみなが食べて、みんながニコニコできる。地域の人に参加・地域の人が笑顔」というのが名前の由来。27材料のうち、24材料が地元の食材。秋の食材をふんだんに使用した「かますけ地産地笑弁当」は、秋ならではの弁当です。

- ホンモロコの佃煮（鎌掛産）
- みょうがのあちら漬
- ホンモロコのつみれ
- 柿
- 枝豆
- 日野菜漬
- かぼちゃのコロッケ
- 三菜おにぎり（日野菜の甘酢漬・日野菜の一夜漬・ゴーヤの佃煮）
- 里芋の松茸風
- かもうりのきんぴら（捨てていた皮の部分を使用）



町の農業を活性化させ、伝統的な食文化を伝える。それは、子どもたちの成長にも深く関わるとともに、食料自給率を高めることにもつながります。日野には、特有の地元食材があります。昔ながらの味、日野の味を伝えようと多くの方が力を合わせて活動されています。

今、私たち一人ひとりが「地域のものを使うこと」を心がけることが求められているのではないのでしょうか。