

令和5年度第3回 ゆうきの里を育てよう連絡協議会 議事録

1. 開会・進行

宮島係長

2. 協議事項

(1) 有機農業産地推進事業について（農業振興係長説明）

- ・農機具の紹介、堤未果氏講演会報告
- ・味覚・栄養検査の結果
- ・武蔵野市への視察について
- ・フレールモア実演会前後ソルゴー生育調査
- ・有機農法による農地の生物多様性評価結果速報
- ・八ヶ岳地球フェスティバル報告

ゆうき給食つくり隊についての報告（中央小栄養士説明）

- ・CPP フランスを迎えての研修会実施について報告

中央小栄養士

実施して良かった。フランスの方と打合せを行っていたが、当日は臨機応変に対応することが求められた。楽しく研修することができた。研修で教わった調理方法や参考に出来るところも多くあり、学びが多く楽しく研修することができた。自分から進んで学ぶことは楽しいと改めて感じる事ができた。いろいろな方に協力していただいて実施することができた。ありがとうございました。

ゆうき給食とどけ隊会長

フランスの方が言われた「給食を有機に変えるということは、ただ給食を変えるというだけでなく、その地域のいろいろなことが変わっていくのだ」という言葉が印象に残っている。まわりのいろいろな環境を含めて、変わる面があるのかなと感じた。

ゆうき給食とどけ隊副会長

違った国の方や頑張っている方との交流もでき、情報交換もできた。とても良い学習の場になった。

北小栄養士

とても楽しく参加することができた。フランスの方のこだわりも勉強になった。油の話も印象深い。町全体はどこまで町全体なのか。町全体として行政が進めていく有機でありたいと感じた。教育委員会ももっと巻き込んで町全体の取組みにしていてもらいたい。

町栄養士

庁舎内では給食の配布があり、いただいた。保健福祉課でも減塩に気を付けて献立を提供したりしているが、本当に塩分が少なく、素材の味を生かしている調理

で驚いた。庁舎の中でも研修についてアピールしてもらっても良いと思った。食べるだけでなく、その理由がわかるとなおよかったと思う。

保育園栄養士

調理員と一緒に参加した。実際にやってみたいという意欲的な姿もあり、翌日には野菜のくずを使用して出汁をとったら、素材の味や香りを感じた。フランスの方の調理方法も勉強になった。当日の調理の際も、決まった味を求めるのではなく、みんなで味を決めていくことが新鮮だった。

中央小栄養士

昨日、理事者・議会・民生委員・教育委員の皆さんが有機給食の試食を行った。そのようなところから発展していくと良いと考える。

- (2) 武蔵野市への視察研修参加者について (農業振興係長説明)
積極的に参加願いたい

- (3) 10月設立予定 農業法人の設立について (共有) (農業振興係長説明)
 - ・ 前回のワークショップの内容について
 - ・ 業務推進計画及び定款のパブコメ実施

- (4) 化学肥料低減定着対策による堆肥散布機の導入について (事務局説明)

3. 閉会