

環境保全型農業を推進し、 遊休農地を解消しよう

～学校給食への食材提供の取り組み～

松川町・松川町農業委員会

令和4年3月 報告



説明内容

- ➡ ① 松川町の農業・農地の現状
- ➡ ② 松川町第5次総合計画での位置づけ
- ➡ ③ 2年間の取り組み
- ➡ ④ 令和3年度の取り組みについて
- ⇒ ⑤ 取り組んで見えてきた課題

松川町のデータ

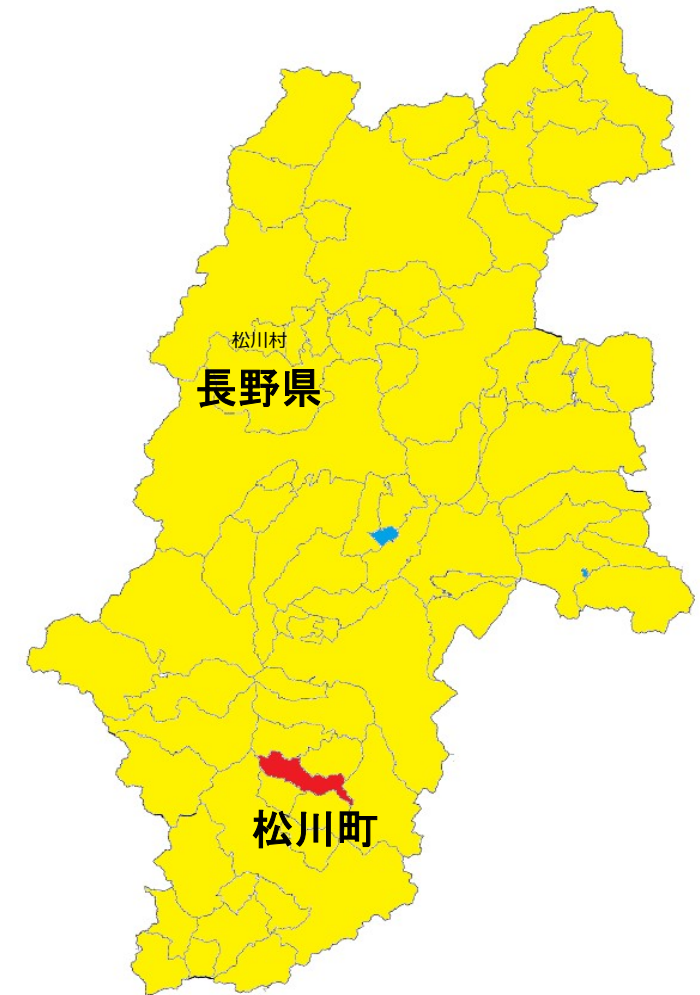
総人口・・・・・・・・12,338人 *1
世帯数・・・・・・・・ 4,470世帯 *1
農業就業人口・・・1,459人 *2⇒1,066人*②
農地面積・・・・・・・・1,325ha *3
遊休農地面積・・・ 224ha *3
経営農地面積・・・ 748ha *2⇒ 625ha*②

*1松川町調査数字(2022年1月1日現在)

*2 農林業センサス(2015年)

*②農林業センサス(2020年)

*3 松川町農業委員会による利用状況調査(2021年11月)



松川町のデータ



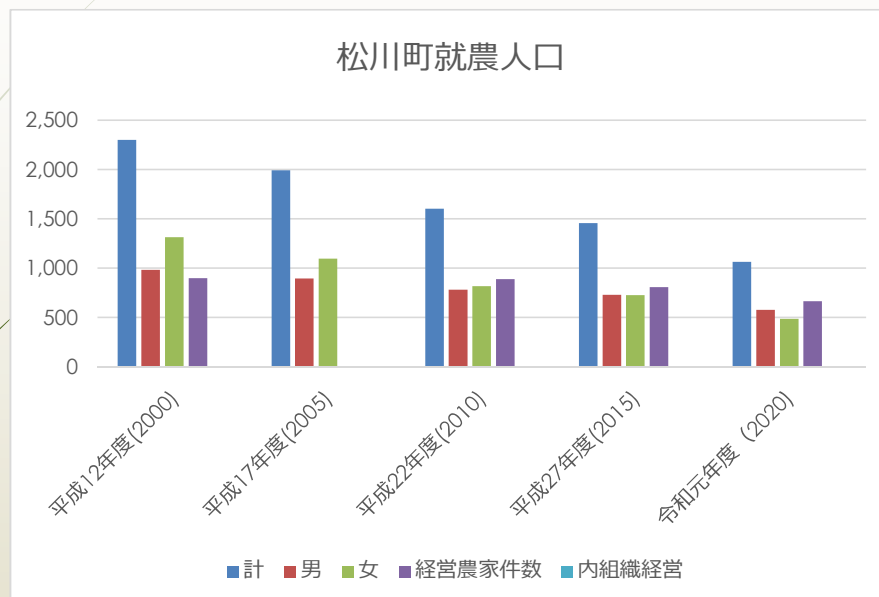
松川町は、長野県南部の下伊那郡の最北、伊那谷のほぼ中央に位置し、東西約21km、南北約6kmで、総面積72.79km²。

町の中央を天竜川が北から南へ流れ、川の東西に段丘が形成され、東側には工業団地と水田地帯が、傾斜地では、水稻、畜産、小梅の栽培などが行われている。西側は、水田地帯から住宅地、商店街、工業団地が開け、梨、りんごなどの果樹栽培が盛ん。

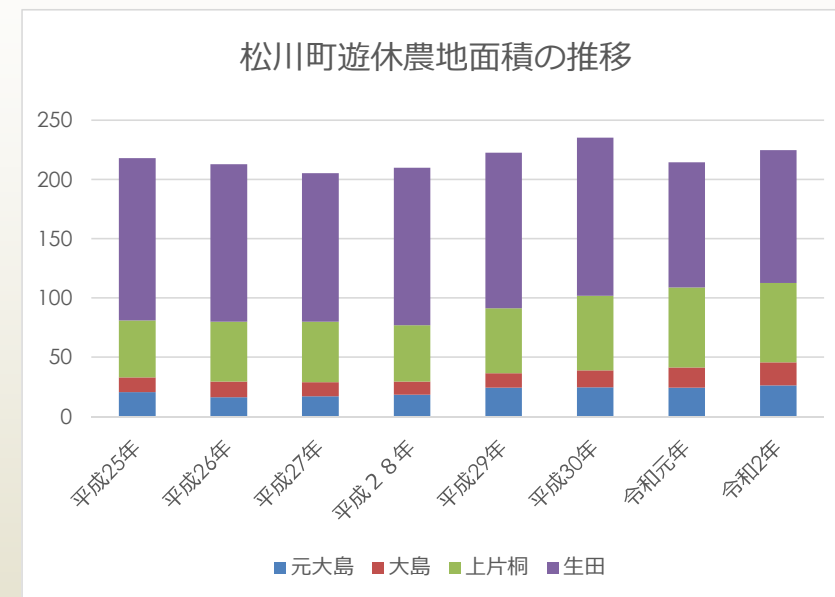
① 松川町の農業・農地の現状

松川町の農業従事者・農地面積・遊休農地の推移

現状



※農業センサスにより



※農業センサスにより

松川町耕作面積 単位ha			
耕作面積	田耕地面積	畑耕地面積	内樹園地
1,030	235	795	604

※令和元年度農林水産関係市町村統計 作物統計調査により（果樹・普通畑についてはH18統計時の割合にて算出）

① 松川町の農業・農地の現状

遊休農地対策として

- ・ 新規就農者の受け入れ支援 ～果樹研修制度～
- ・ 新規法人参入の支援 9件の農地所有適格法人の内、
6件が果樹栽培を中心に行っている
- ・ 労働力の補完 シルバー人材センター、ワーキングホリデー
- ・ 農地の集積・集約化
- ・ 農地の幹旋、マッチングによる流動化
農地相談員を設置し、情報収集及び売買、賃貸借の支援



② 松川町第5次総合計画での位置づけ

いっしょに育てよう 一人ひとりが輝く 笑顔あふれるまち まつかわ

■ SDG s を踏まえた計画

「持続可能な地域づくり」を考えるうえで、SDG s
の視点や考え方を 計画推進の参考とします。

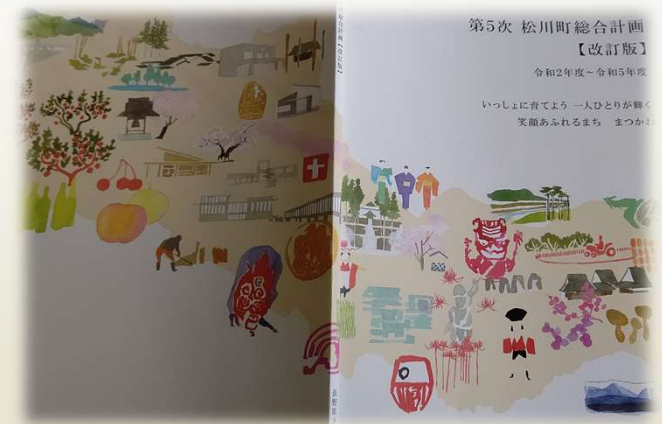
基本方針

○持続可能な農業の推進

非農家及び保護者等による有機農業の推進を行い、
遊休農地の解消につなげるとともに、学校給食への提供等、
地産地消の促進を目指します。

※ そのほか、自然環境、景観の保全。

健康な暮らしづくりとして、食育の推進等にもかかわってきます。



地域に内在する資源・・・遊休農地は地域の宝！

松川町第5次総合計画では

1. 持続可能な地域づくり、
2. 4つのキーワード
(自治・学び・地域に内在する資源・総合的な地域理解)

を掲げ、町づくりを進めていくとしています。

遊休農地を厄介者にせず、活かさないことには持続可能な地域づくりは無理。

将来に続ける一つの取り組みとして、活動を始めました。

令和2年12月 松川町ゆうきの里を育てよう連絡協議会 発足

松川町の豊かな自然や気候風土の保全・再生のために、環境保全型農業を推進するとともに、松川町産有機食材を活用した子どもたちの食事（給食）を推進し、もって松川町の農業振興と子どもたちの健康で豊かな食生活の実現に寄与することを目的とする。



生産者、栄養士、学校関係者、商工会、JA、県、町等が集まり、話し合いが始まりました

③ 令和元年度からの取り組み

令和元年の取り組み

★ 農地を次世代に継承していくために

住民1人1人のかかわりを大切に

(長野県発元気づくり支援金事業へ申請)

➡ 1人1坪農園の推進

- ・ 農地を持たない人へのふれあいガーデン（市民農園）の斡旋
- ・ ケーブルテレビにて野菜づくり指南番組を放送
- ・ 「健康でおいしい野菜をつくる」講演会 野口勲氏



2020.2 吉田太郎さんの勉強会
松川町有機農業研究会主催



③ 令和元年度からの取り組み

令和2年の取り組み

★ 令和元年の事業に加えて

長野県有機農業推進プラットフォーム担当

吉田太郎さんにアドバイスをいただき、事業実施

(長野県発元気づくり支援機事業へ申請)

■ 松川町環境保全型農業の推進

ア 各種講演会「土壌微生物による物質循環での土づくりを」SOFIX農業推進機構久保幹氏

「菌ちゃん野菜の作り方」吉田俊道氏

イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

■ 12月 松川町ゆうきの里を育てよう連絡協議会発足



2020.6 吉田太郎さんの勉強会
有機農業と有機学校給食



イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施



R2 野菜、お米の有機栽培研修会の実施

研修会日時	研修内容
① 4/2	作付予定地の土壌等確認
② 4/7	じゃがいも作付け・ニンジン作付け・座学
③ 5/18	田の代掻き（荒代掻き）
④ 6/2	田の代掻き・玉ねぎ圃場、緑肥蒔き・ネギ圃場、イセククリプランツの播種・座学
⑤ 8/4	玉ねぎ圃場、緑肥の漉き込み・にんじん圃場、緑肥の漉き込み・座学
⑥ 9/2	玉ねぎ圃場、太陽熱マルチ張り、玉ねぎ播種・座学
⑦ 11/5	玉ねぎの定植・座学
⑧ 12/8	玉ねぎ圃場追肥・ぼかし作り
⑨ 2/26	次年度に向けての圃場、土壌確認・座学
⑩ 3/26	土づくりのための緑肥播種・土づくり

実証圃場では、「栽培しながら環境を整えていく」又は「環境を整えてから栽培を始める」方法で有機栽培を、1年間学んできました。

イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施



コンジッ

太陽熱マルチをした後に播種。太陽熱マルチは夏に効果あり（春は温度が低い）



ジャガ
任

リンゴの絞りカスをたい肥に利用。



タネ

育土のため、緑肥を育て、漉き込み。漉き込んだ後、太陽熱マルチを実施



水

水管理、土引き圃場の水平を保つ。最初に雑草の発芽を促し、出たところで、代掻きをして田植えを行う。



ネギ

インククラープラントとしてのマリーゴールド・ソルゴー。ネギにつく虫の天敵の住処とする。

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

7月から順に、収穫したものから
学校給食に提供されました。



生産者の皆さんのグループ名も決まりました

2020年(令和2年)7月22日(水曜日) 日本農業新聞



栄養士さんの現地視察

凍（こ）り豆腐の「甘辛」の食材として使った。栄養士の木下めぐみ教諭は「こやちや煮物など、合うと聞いていたの、小学校のメニューで、子どもたちに人気のシチューにした。無農薬・無化学肥料で栽培された野菜や米を食材にしたいので、通年使える生産量を期待したい」と話した。

給食を食べた9年生の中学校の「じゃがいもと」

今回のジャガイモは、同グループが約30kgの畑で栽培し、12日に収穫した。16日に小学校2校の共通献立「ましのポテトシチュー」、17日には中学校の「じゃがいもと」

「こやちや煮物」が、小学校のメニューで、子どもたちに人気のシチューにした。無農薬・無化学肥料で栽培された野菜や米を食材にしたいので、通年使える生産量を期待したい」と話した。

給食を食べた9年生の中学校の「じゃがいもと」

今回のジャガイモは、同グループが約30kgの畑で栽培し、12日に収穫した。16日に小学校2校の共通献立「ましのポテトシチュー」、17日には中学校の「じゃがいもと」

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

ゆうき給食とどけ隊による食材提供 1日の（生徒・先生）提供数 松川中学校 361食・中央小学校 580食・北小学校 146食：計1,087食

提供月	実証圃場での収穫物		その他		取り扱い事業者
	食材	注文数量	食材	注文数量	
7月	じゃがいも	162kg			野菜は、直売所もなりんへ前日2時から3時までに生産者が搬入。調理前の午前8時～8時半の間にもなりんが各学校の給食室へ搬入、手数料15%
8月	じゃがいも	73kg	おくら		
9月	－	－	じゃがいも	172kg	
10月	にんじん	9kg	じゃがいも	205kg	
	長ネギ	54kg	キュウリ	14kg	
11月	にんじん	32kg	里芋	57kg	お米は、長野県学校給食会が、生産者のもとへ受け取りに行き、精米、炊飯を行い通常のご飯と同じように学校へ搬入
	長ネギ	110kg	ダイコン	59kg	
	お米（玄米）	540kg	強化米は入れていない		
12月	にんじん	63kg			
	長ネギ	104kg			
1月	にんじん	120kg	里芋	52kg	
	長ネギ	110kg	だいこん 白菜	153kg 66kg	
2月	長ネギ	79kg	だいこん 白菜	91kg 71kg	
3月	長ネギ	50kg			
合計	1,883kg	じゃ612kg にん224kg	長ネギ507kg	お米540kg	（その他563kg計2446kg）

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

令和2年11月19日（木）食育の日

ゆうき給食とどけ隊の食材（お米・ニンジン・長ネギ）その他町内産の食材（里芋・ダイコン）が使われている給食が、小中学校で提供されました。生産者と子供たちの交流として試食会を予定していましたが、新型コロナウイルス感染拡大防止のため見学のみ行いました。



中学校の献立
ごはん・きのこ汁・鮭のもみじ焼き・ひじきあえ・牛乳



小学校の献立
ごはん・里芋の味噌汁・ネギたっぷりのごぼとん丼の具・白菜と塩イカの土佐あえ・牛乳



ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

まつかわやちゅうやさいじょう屋報

松川町有機野菜情報

いよいよ季節野菜が給食に登場します！
 まずはじゃがいもです。じゃがいもが教室に届くまでどんなふうに出て
 育って大きくなり収穫されたのか等原や「産しめしまし農の成長さん」の
 も入れて紹介です。



松川町産 有機じゃがいも原や

（左）と右の「きょうご農の成長さん」のじゃがいもを比べています。
 左は2月上旬から6月上旬に収穫されたじゃがいも（きょうご農産物）で、右
 は6月上旬から7月上旬に収穫されたじゃがいも（きょうご農産物）です。

**今年秋のじゃがいもを
作ってれています！**

～ジャガイモ～

～ジャガイモ～



～ジャガイモ～



☆4月 いよいよ有機栽培が始まりました。



☆5月17日 芽が出てきました。 芽かきをしています。



新しい芽が伸びてきたので、芽かきを行います。
 芽かきとは、芽が伸びてきたので、芽かきを行います。
 芽かきとは、芽が伸びてきたので、芽かきを行います。
 芽かきとは、芽が伸びてきたので、芽かきを行います。

☆6月2日 5月に芽かきもしてこころに大きく伸びました。



5月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。
 5月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。
 5月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。
 5月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。

☆6月6日 大きく伸びてきたじゃがいもに土を寄せています。



6月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。
 6月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。
 6月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。
 6月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。

☆7月12日 いよいよ収穫です！



7月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。
 7月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。
 7月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。
 7月に、芽かきもしてこころに大きく伸びました。





小中学校では栄養士さんが、児童生徒に栽培の様子を伝えてくれます。

[illegible][illegible]

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

2020.11.21掲載：南信州新聞

地元の野菜おいしいよ

松川町
生産者が給食を見学

松川町で野菜や米
かんたもの、給食
を生産して学校給食
を食へる児童生徒の
姿を見て、野菜作り
への感激を覚めた。

このころ、松川中
学は10日、町内小
田純治郎会長、9
人は10日、町内小
中学校で学校給食を
受けた。コロナ禍に
おきかて、コロナ禍
の感染予防と一緒に
食べ（）とはできな
い。この二つは並行



給食を見るとどけ餅の2

かのもみ、サトイモのみを汁。米とサトイモ、ニンジン、長き糸は地元産を利用した。

ニンジンとサトイモを餡供した牛久保二三明さん(65)が「化学肥料や農薬を使わずにおじさんが育てた野菜、本物の味の野菜を食べて健康になつてほしい」と呼び掛けた。

4年の中村真樹君(9)は「地元産の野菜は新鮮」「飯もいつも家で食べているものよりもおいしく感じる」と話した。「おいしそうに食べてくれていううれしい」と牛久保さん。森重泰明さん(50)は「子どもたちの姿を見て、また届けたいという気持ちになつた」と話した。

松戸市内に集まる、野菜が多いものの、野菜家農家が少なく、学校給食で地元食材を集めるのが困難な状況だった。町と町町農業委員会は今年から、有志を募つてらうの畑で学校給食向けに野菜の生産を開始し、9人の農家が参加し、環境保全型農業や液体農地活用を取り入れながら米と野菜を品目を育ててきた。

中央小栄養教諭の木下めぐ美さん(46)は「今年は特に薬を使わなくても栽培しやすい野菜を植え中心にお願いした」と子供隊と協力しながら来年につなげたい」と話した。

また、とくに隣の町菜以外でも、地元産の野菜などを通して地元産食材を育てている。

2020.11.29掲載：日本農業新聞

2020.11.29掲載：日本農業新聞



給食を食べる中学生

540^キに上る。

野菜を作る牛久保三男さん(65)は小学校を訪れ、「無農薬・無化学肥料栽培だと、野菜のおいしさが引き立ち、栄養価も高い」と説明。児童の「おいしい」との声を細めた。

中学校を見学した久保田純治郎さん（41）は「子どもたちに安全・安心な米を届けたい」との思いで栽培したと強調した。中学校の片桐美咲栄養職員は「無農薬・無化学肥料」という言葉に興味を示す生徒は多いと話した。

無農薬農産物の
学校給食を見学

長野県松川町①
生産者

長野県の松川町農業委員会は11月中旬、町内の小・中学校の給食に、無農薬・無化学肥料で栽培した農産物を供給する生産者向けの見学会を開いた。野菜生産者が小学校を、米生産者が中学校を訪れ、栄養職員から生徒の反応などを聞きながら、見学した。

町農業委員会は今年度、無農薬・無化学肥料栽培を学ぶ研修会を開催。研修会場の田畑で育てた農産物を学校給食用

地元野菜たっぷり給食

松川町 児童すごくおいしい



地元野菜を使った給食を食べる児童たち＝松川町の松川中央小

松山の農産物（松山町）の供給と子供が本年度より、同町小、中学校の給食用に内産の有機肥料に代り、農産物を提供して、十日にわたって、最も多量の品目松川北園小学校で生れ、児童が食料に親しむ事になった。十九日のメニューは、お汁、ごぼんとん、土佐あじ、町内で採れたササゲ、長ネギ、サトイモ、ミナ多くを主とした献立で、農士が作業して、児童たちはお汁をのむと、給食がおいしくなる、と、多量に採れたものが、松山町の食糧と結ぶことができた。七月から内産の有機肥料の使用と、地産地消に導き、食育の目的に今を足し、七月から内産の小、中学校産物提供を始めた。十一月の給食では、品目が二つと、かき、良質の油に合わせた、めん棒に使用し、生果を給食の種子を学校に訪れ、児童たちに食の大切さを伝えた。サトイモ、ニンジンを生

『キッズ劇場』		『ICT伊那』		『LCV-TV』		『CEK映像』	
7.15	健康操ブラステア	8.00	ちびっこ西遊記	7.00	モ・ニングア	6.00	C E K 国語
7.00	新幹線パニック	8.00	伊那川沿いの物語	7.00	きんぎょの怪盗団	0.00	新幹線パニック
7.00	新幹線パニック	8.00	伊那川沿いの物語	7.00	きんぎょの怪盗団	0.00	新幹線パニック
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	
7.15		8.00		7.00		6.00	

2020.11.20掲載：中日新聞

令和3年の取り組み

★ 令和元、2年の事業に加えて

■ 松川町環境保全型農業の推進

ア 映画上映会「いただきます2 ～ここは発酵の楽園～」

オオタ・ヴィン監督と菌ちゃん先生こと吉田俊道氏 トークショー

親子で菌ちゃん圃場体験会（ふれあいガーデン）草&無煙炭火器による炭で土づくり

イ 野菜、お米の有機栽培研修会の実施（圃場、参加者の増）新規就農者への支援

ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

エ 下伊那赤十字病院への食材提供

オ ふるさと納税の返礼品としてお米、野菜の提供

■ 循環型農業の推進

町内の畜産農家のたい肥 紹介 牛、ウサギ、豚 たい肥及び液肥の紹介

果樹加工所から排出される絞りかす等のたい肥化見学



（3年目 長野県発元気づくり支援機事業へ申請）

R3 野菜、お米の有機栽培研修会の実施

研修会日時	研修内容
① 4/15	ライムギ緑肥のすき込み、田んぼの均衡化、緑肥用燕麦の播種等
② 5/18	田んぼ荒代かき
③ 6/2	緑肥用ソルゴーの播種、燕麦のすき込み、各種野菜の様子確認、田の代かき インセクトリープランツの播種
④ 7/13	米、野菜の生育確認、玉ネギの収穫後、ソルゴー播種、ニンジン太陽熱マルチ じゃがいもの収穫
⑤ 8/3	玉ねぎ圃場、緑肥の漉き込み・トウモロコシ収穫後すき込み、ニンジン播種、 栄養土、調理員の圃場視察実施、育土についての座学、ぼかしづくり講座
⑥ 8/30	水稻、大豆の生育確認
⑦ 9/1	玉ネギの播種確認、野菜の生育確認、ぼかしの確認、 翌年のジャガイモ栽培用たい肥投入予定
⑧ 10/14	玉ネギの育苗確認、町内たい肥施設等の見学、長ネギの生育確認
⑨ 12/17	玉ネギの定植後確認、ニンジン収穫確認
⑩ 3/14	玉ネギの生育確認、田んぼや圃場の確認。 「2021振り返りと、2022栽培のポイント」 「松川町有機水田生産性向上プロジェクト」の2点について座学

※ 有機農業取組面積: R1 3.5ha ⇒ R2 4.6ha ⇒ R3 7.4ha

④ 令和3年度の取り組み



6月 初めての玉ねぎ収穫
早速、学校給食へ提供



玉ネギの圃場へは緑肥を蒔き、次の栽培に備えます。



④ 令和3年度の取り組み

新しい田んぼでの取り組み開始
高低差をなくし、代かきは「深水浅代かき」で行う。上はトロトロ、下はごろごろを目指す



緑肥を蒔いて、たい肥にし、太陽熱マルチで処理した畑で、2年目にして立派なニンジンできました。毎日、給食で食べて貰っています。

給食には、まあるくて大きいサイズがが好まれます。今年は収量が落ち、次の栽培のために、秋にたい肥を入れました。



トウモロコシの周辺に枝豆、畝間の草も一定の高さで管理したところ、カエルが良く来て、アワノメイガをよく食べてくれました。



④ 令和3年度の取り組み



R3.4.27掲載 日本農業新聞



R3.9.24掲載 日本農業新聞

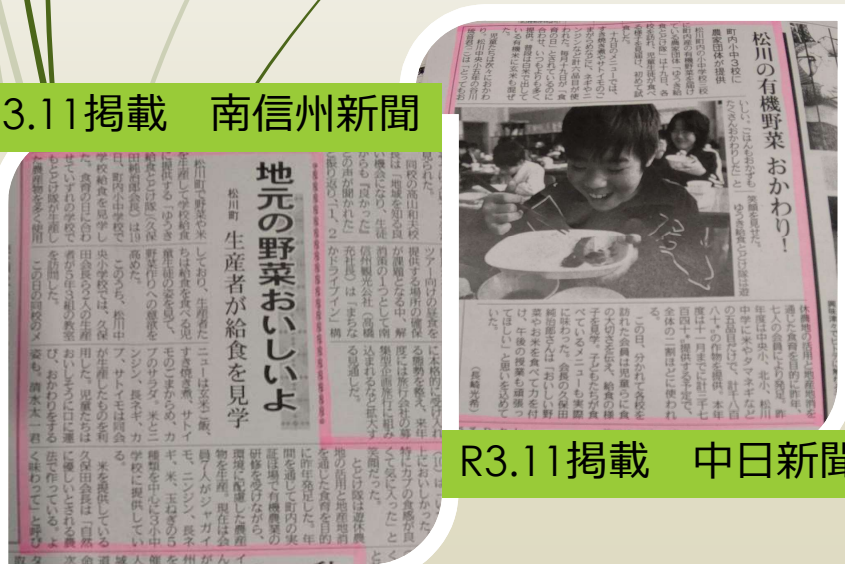


R3.8.29掲載 中日新聞

R4.1.24掲載 日本農業新聞

R3.9.17掲載 日本農業新聞

R3.11掲載 南信州新聞



R3.11掲載 中日新聞



給食での利用率

種類	H30 年間使用量	R2ゆうき食材 使用量	利用率	R3ゆうき食材 使用量	利用率
じゃがいも	2,480kg	612kg	24.67%	↓ 346kg	13.97%
にんじん	3,183kg	224kg	7.03%	↑ 1,277kg	40.11%
長ネギ	1,067kg	507kg	47.51%	↓ 482kg	45.17%
お米	7,664kg	540kg	7.04%	↑ 2,520kg	32.88%
玉ねぎ	4,450kg	0	0%	↑ 662kg	14.88%
計	18,844kg	1,883kg	9.99%	↑ 5,287Kg	28.05%

④ 令和3年度の取り組み

提供月	実証圃場での収穫物			その他	
	食材	注文数量	価格 1kg当り	食材	注文数量
7月	じゃがいも	177kg	270円	きゅうり	36kg
	玉ねぎ	439kg	200円	ズッキーニ	48kg
				スイートコーン	232本
8月	じゃがいも	62kg	270円		
	玉ねぎ	223kg	200円		
9月	－		－	－	－
10月	じゃがいも	48kg	270円	カブ	30kg
	長ネギ	71kg	400円		
11月	にんじん	94kg	270円	里芋	83kg
	長ネギ	108kg	400円	だいこん	70kg
	お米	2,520kg	400円	カブ	41kg

提供月	実証圃場での収穫物			その他	
	食材	注文数量	価格 1kg当り	食材	注文数量
12月	にんじん	355kg	270円	だいこん 白菜	165kg 118kg
	長ネギ	99kg	400円	カブ サツマイモ 里芋	19kg 34kg 31kg
1月	にんじん	344kg	270円		
	長ネギ	75kg	400円	だいこん カブ	193kg 19kg
2月	にんじん	303kg	270円	里芋	54kg
	長ネギ	99kg	400円	だいこん	193kg
3月	にんじん	181kg	270円	だいこん	69kg
	長ネギ	30kg	400円	大豆	1kg
	じゃがいも	59kg	270円		
合計					
主要5品目		5,287kg			
その他		1,154kg	スイートコーン232本（62kg）		
計		6,441kg	合計 6,503kg		

学校給食に取り組みを始める際に...

1. 食材の必要量確認 （栄養士の先生に食材の発注表1年分を提出いただく）
2. 生産希望者との打合せ（必要数を伝える、販売金額の提示）
3. 教育委員会・学校への説明（環境にやさしい栽培方法で生産された食材の提供、金額についての協議）
4. 食材搬入についての打合せ（搬入業者、搬入の方法等協議）




ウ 学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）


学校給食提供に至るまで

時 期	内 容
令和元年9月	食材の必要量確認・生産希望者との打合せ
令和元年11月19日	食育の日に合わせ、お米、ジャガイモの提供（試食会） 小学生保護者への説明会
令和元年12月23日	町内3校 教頭先生・栄養士の皆さんと協議
令和2年1月	食材の搬入についての打合せ（各直売所・及びJA）
令和2年3月	町教育委員会との打合せ
3月～4月新型コロナウイルス感染拡大防止のため、 学校が休業に。給食の提供も一時停止。	
令和2年4月	長野県学校給食会とお米の炊飯、搬入方法についての打合せ
令和2年6月～月1回	生産者、栄養士、直売所の皆さんにお集まりいただき、注文内容、 搬入方法、価格についての打ち合わせを実施。
令和2年7月～	収穫された野菜の提供開始

⑤ 取り組んで見えてきた課題

いざ、学校給食への提供が始まりました。

- 
1. 直売所への搬入 サイズの選別、洗淨、皮むき等が必要
 2. 数量が足りない、天候不良で注文数に対応できない。
 3. 虫がいる・傷みがある・
曲がっていて機械に入らない
 4. 希望価格交渉

- 
1. 生産者の皆さんが対応。
洗淨の機械等を購入する方も。（人参・里芋）
 2. 最低、3営業日前に直売所に連絡。
別発注で対応。
 3. 虫・・規模が大きい学校では敬遠される（白菜）
傷み・ある程度まで皮をむき対応（玉ねぎ）
曲り・保存方法の検討（長ネギ）
 4. 一定価格で調整、町の地産地消補助金にて
有機食材についての項目を加えた

有機食材の価格を決める際に・・・

中央小学校 学校給食注文内容（1kg当り）										
	品目	じゃがいも		たまねぎ		長ネギ		にんじん		お米（確定） （米＋精米炊飯）
最低価格	H30	162	円	108	円	410	円	194	円	-
	R2	220	円	120	円	350	円	160	円	-
最高価格	H30	356	円	313	円	731	円	421	円	-
	R2	590	円	290	円	430	円	735	円	-
平均	H30	260	円	177	円	499	円	233	円	399 円
	R2	326	円	167	円	385	円	316	円	322 円
ゆうき給食とどけ隊 R2価格		260	円	-	円	380	円	240	円	400(473) 円
ゆうき給食とどけ隊 R3価格		270	円	200	円	400	円	270	円	400円(473)

⑤ 取り組んで見えてきた課題

学校給食調理員の皆さんとの意見交換会

R3.7.21 毎月実施している、栄養士さんと生産者、直売所の方との打ち合わせ会に、調理員の皆さんにも参加いただく。

意見交換のなかで、こういった取り組みを知らなかったと意見アリ。

R3.8.3 調理員の皆さんの希望により、実証圃場の現地見学をしていただく。

R3.8.10 環境保全型農業の推進により取り組んできた内容の説明会実施



給食での利用率

種類	H30 年間使用量	R2ゆうき食材 使用量	利用率	R3ゆうき食材 使用量	利用率
じゃがいも	2,480kg	612kg	24.67%	↓ 346kg	13.97%
にんじん	3,183kg	224kg	7.03%	↑ 1,277kg	40.11%
長ネギ	1,067kg	507kg	47.51%	↓ 482kg	45.17%
お米	7,664kg	540kg	7.04%	↑ 2,520kg	32.88%
玉ねぎ	4,450kg	0	0%	↑ 662kg	14.88%
計	18,844kg	1,883kg	9.99%	↑ 5,287Kg	28.05%
	慣行米3割	有機米7割	有機野菜4割	合計	
中学校	407,196	320,751	137,470	865,417	
中央小	553,455	398,937	253,300	1,205,692	
北小	101,923	87,064	44,990	233,977	
合計	1,062,574	806,752	435,760	2,305,086	

地産地消補助の実績

今後の取り組み

松川町ゆうき給食とどけ隊

指導者講習会を受け、メンバー内で有機栽培を教えられるように考えています。

実証圃場での研修を受けながら、有機栽培を学んでいます。

環境保全型農業を推進し、化学肥料、農薬をなるべく使わない農業として進めてきました。育土を学ぶことにより、「農薬を使わないから安全」という考え方や、「有機栽培だから虫がいる」、「虫に食べられる野菜はおいしい」は、間違っていることに気づきました。

元気な土で育ったお米や野菜が元気になり、虫も病気も寄ってこないことを知りました。「化学肥料、農薬を使わない」ではなく、「使わなくても大丈夫」な農産物になります。育土には、手間や時間、タイミングを見極めることが大切で、農家の方の経験値が必要になりますが、その経験値をフラットにするための肥料や農薬等が使われています。

この経験値を実証圃場研修会で学ぶことができ、継続して学ぶことにより、生産量や質の良さが現れてきています。マニュアルも、2021年分を追加し再構築する予定です。

環境にやさしい持続可能な農業を学び、実践し始めたところです。ぜひ、この取り組みを一緒に行っていただける方を募集していきます。

地産地消による経済の循環を構築するためにも多くの方にこの取り組みについて知っていただけたらと考えています。



松川町 ゆうきの里を育てよう 有機栽培のすすめ



令和2年度の元気づくり支援金の優良事例として南信州地域振興局長として表彰していただきました。令和3年12月に授賞式に参加しました。



令和3年12月15日（水）に飯田合同庁舎にて開催された、令和2年度長野県地域発元気づくり支援金 優良事例表彰式で、当町から『健康な食が健康な体を育む。〜環境保全型農業の推進〜』事業が、南信州地域振興局長賞として表彰されました。

松川町・松川町農業委員会が
元気づくり支援金の
優良事例として
表彰されました！

タウンダイアリー

2/14 ■伝えたい日本の“サステナブル”



サステナワード2021
伝えたい日本の
“サステナブル”
受賞作品↓



農林水産省などが主催したサステナワード2021において、食と農林水産業の取組動画（応募作品）の中から、



松川町ゆうきの里を育てよう連絡協議会「ゆうき給食とどけ隊の思い…」が優秀賞（審査委員特別賞）を受賞しました。令和4年2月にオンラインで授賞式に参加しました。

栽培マニュアルを作成しています。2021の取り組みを構築中です。
多くの方に参加いただけるよう、継続的な活動を続けていきたいと思います。

～ 以上です ありがとうございました。～

