

# 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

8/27 有機農業研究社会議2021 現地視察会



#### ④ 令和3年度の取り組み

### 松川町ゆうき給食とどけ隊

一緒に研修を受けながら、お米・野菜を栽培してみませんか？

今年から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。

現在、給食に届けているお米、野菜について「有機米・有機野菜」かというところではありません。

育土にも時間がかかり、最初から、虫や病気の心配をしなくてもよいといった農業ができるわけではありません。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。

有機栽培を目指していますが、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、給食の食材として提供してきました。

一般に流通の乗せて、「有機米・有機野菜」として販売するには、JAS認証が必要となりますが、地域内での流通にはそこまで考えなくてもよいかと考えています。



～ 以上です ありがとうございます。～  
ここからは、生産者の皆さんの声です





松川町ゆうき給食とどけ隊

# お米

## いくた くぼた 生田の久保田さん

わたしは、みなさんに<sup>あんしん</sup>安心して<sup>きゅうじく</sup>給食<sup>た</sup>を<sup>げんき</sup>食べて元気に

<sup>す</sup>過ごしてもらいたいのので、<sup>のうやく</sup>農薬や<sup>かがく</sup>化学<sup>ひりょう</sup>肥料<sup>つか</sup>を使わずに<sup>こめ</sup>お米

を<sup>かんば</sup>頑張って<sup>そだ</sup>育てたいです。



### ～<sup>きゅうじく</sup>給食室より～

11月16日から1週間でしたが久保田さんのお米を給食で頂くことができました。

田んぼづくりからもみまき、お田植、途中での草取りや水やりなどたくさん手をかけてくださった田んぼで

おいしいお米を収穫してくださいました。みなさんからは「おいしい!」「甘かったよ!」といっぱい声をいただきました。

心込めて作ってくださったおいしいお米でしたね。来年も作ってくださるそうです。



# にんじん

## うしくぼ うしうしファーム 牛久保さん



にんじんがいろいろな人でも食べられる安心・安全な甘くておいしい栄養  
いっぱいのにんじんです！安全でおいしい野菜です！給食をしっかりと  
食べて元気な体を作ってください！

### ～給食室より～

11、12月の給食で使わせていただいています。雨の多かった時期は人参の苗が育たず大変なご苦勞をされたそうです。9月にまいた種が育ち立派な人参になったそうです。本当はたくさん人参を作る予定だったのですが、雨と日照りでうまくいかなかったことが、とても悲しいとお話してくれました。でも、きれいな色のにんじんはサラダに入れると甘くてほんとうにおいしいのです！来年はがんばるぞな！とニコニコしてお話してくれました。





# 玉ねぎ

ただ  
多田さん

わたしは、この地区で農業をしています。

自然豊かな場所で育つみなさんだからこぞ地元の新鮮な

野菜を食べてもらえるようにがんばります。



～給食室より～

玉ねぎは、来年の10月くらいから給食に使えるよう、苗を植えたばかりです。苗はどのくらい大きくなってきたのかなあ。

楽しみにしながら成長を待っています。給食では玉ねぎはたくさん使います。多田さんが作ってくれている玉ねぎは全部で

2000キログラムの収穫量を予定してくれています。

畑でじっくり寒さに耐えながら大きな玉ねぎができますように…と給食室みんなで祈っています！



# じゃがいも

たの の だいひょう きたざわ  
楽しみまし農代表 北沢さん



わたしたちのグループ楽しみまし農ではじゃがいもを作っています。  
ジュース工場から出るりんごのしぼりかすからできた肥料を使い、  
みなさんにおいしく食べてもらえるよう育てています。

～給食室より～

7、8、9月の給食で使わせていただきました。雨の多かった時期に、苦勞して収穫をしてくださいました。

沢山のじゃがいもを大きさを種類を分けて納品してくださいました。おいしいスープや煮物に出来上がりました。

おいしいおいもでしたね。来年もたくさん作ってくださるそうです！うれしいですね。



2023/04/10

