

### 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?

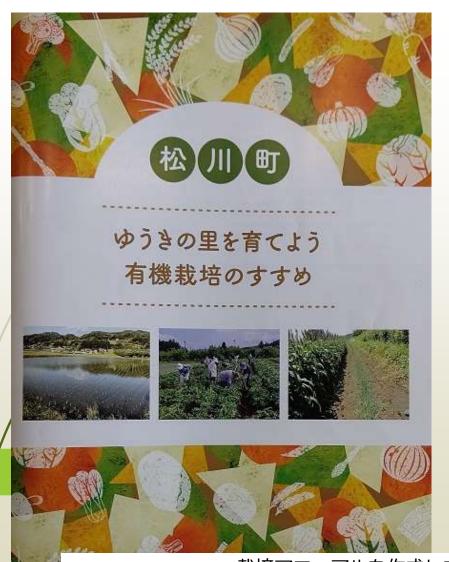
今年から実証圃場での研修を受けながら、有機栽培を学んでいます。

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」かというとそうではありません。

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。







栽培マニュアルを作成しました。随時更新するなどして、 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。





松川町ゆうき給食とどけ隊



### けくた くぼた 生田の久保田さん

わたしは、みなさんに安心して給食を食べて元気に 動ごしてもらいたいので、農薬や化学肥料を使わずにお米 を頑張って育てたいです。



#### ~豁後室より~

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

## うしうしファーム 牛久保さん

にんじんぎらいな人でも食べられる姿心・安全な替くておいしい栄養 いっぱいのにんじんです!安全でおいしい野菜です! 経食をしっかり 食べて完気な体を作ってください!



### ~ 経資量より~

11、12月の経食で使わせていただいています。簡の参かった時期は人参の協が着たず大変なご苦労をされたそうです。9月にまいた糧が着ち近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そうですが、簡と日照いでうまくいかなかったとことが、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、入れると替くてほんとうにおいしいのです!楽学はがんばるでな!とニコニコして表話してくれました。



# 玉ねぎ

### 多田さん

わたしは、この地区で農業をしています。

首然豊かな場所で養つみなさんだからこと捲元の新鮮な

野菜を食べてもらえるようにがんばります。



#### ~経常量より~

宝ねぎは、薬痒の 6角くらいから乾養に強えるよう、蓋を植えたはかりです。蓋はとのくらい犬きくなってきたのかなあ。 薬しみにしながら成裏を待っています。 乾養では宝ねぎはたくさん使います。 参田さんが作ってくれている宝ねぎは整部で 2000 キログラムの収穫量を予定してくれています。

畑」でじっく小葉さに耐えながら大きな量ねぎができますように…と紹食室みんなで祈っています!



# じゃがいも

### たの 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いんごのしぼい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着てています。



### ~紹食室より~

7、8、9<sup>®</sup>月の経貨で使わせていただきました。 前の参かった時期に、 苦労して収穫をしてくださいました。 深山のじゃがいもを失きさや種類を労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いました。 おいしいおいもでしたね。 業年もたくさん作ってくださるそうです! うれしいですね。

