

<「食料」の部>

食育の推進、地域特有の食文化の発展と継承

(2) 食と農をむすぶ取り組みの推進

○「七夕枝豆」の生産を通じた「食育」に関する取組を支援

味坂保育園の園児に七夕枝豆の種まきと収穫体験をしてもらいました。



【園児と七夕枝豆を広める会(宝満の市、小郡市飲食店組合)の皆さんと一緒に記念撮影】

○「御原のお米を楽しむ会」の活動を支援

「御原のお米を楽しむ会」は、平成30年度より、食育・地産地消を目的に、御原校区の農業者と御原校区協働のまちづくり協議会をはじめとする各団体や地元住民で組織されている会です。

地元の子どもたちに農産物をゲーム感覚で食してもらうことで、地元で生産される農産物に親しみを持ってもらうと同時に地元を誇りに思ってもらえるよう、趣向を凝らしたイベントを毎月開催しています。

日程	内 容	勝者
5/19	○ガス釜 VS 炊飯ジャー	ガス釜
6/16	具 対決:梅干し VS おかか VS 高 菜 VS めんたい	高菜
7/21	穀物対決:き び VS 玄 米 VS 古代米 VS 麦	玄米
8/18	○卵ご飯 VS お茶漬け	卵ご飯
9/15	品種対決:ひのひかり VS にこまる VS ひのひかり VS 元気つくし VS 夢つくし	にこまる
	地区対決:三国 VS 立石 VS 福童 VS 御原 VS 味坂(上段の品種に対応)	立石
10/13	品種対決:あきだわら VS 元気つくし VS 元気つくし(自然干し)	自然干し
11/17	品種対決:あきだわら VS 元気つくし VS ひめごのみ VS みのりつくし VS 夢つくし	夢つくし
12/15	○おにぎり早握り選手権	—
2/16	塩対決:炭塩 VS ハーブ塩 VS ピリ辛えび塩 VS 抹茶塩 VS ゆず塩	ピリ辛えび塩
3/16	○もち(ぜんざい&きなこ)	—

### 〇ものがたりレシピ(4月23日実施)

学校給食課では、市立図書館と協力して、絵本に出てくる食べ物を給食献立に取り入れる「ものがたりレシピ」に取り組んでいます。30年度は、『おだんごスープ』(角野栄子・文/市川里美・絵 偕成社)を子どもたちに紹介して、絵本と同じような肉団子とお野菜たっぷりの「おだんごスープ」を再現し、学校給食にて提供しました。

大原小学校では、市長、教育長、おはなしボランティアのみなさんが訪問して読み聞かせを行い、給食の時間をともにしました。



【みんなおなか空いてきたね】

#### ■当日の献立



#### 〇センター

おだんごスープ  
春キャベツの炒め物  
さんまの煮つけ



#### 〇自校式

おだんごスープ  
いりどり野菜のごまみそ炒め  
豆乳パンナコッタ

### 〇ふれあい料理教室(8/8~9 児童と保護者で調理の体験教室を実施)



味坂、小郡、御原小学校の児童を対象として、各参加者は、学校給食課調理員の考案による“こねこねメニュー”に挑戦しました。つくった料理は、「じゃがもち」、「れんこんバーグ」、「田舎風スープ」、「カレーきんぴら」の4品でした。

実習では、慣れない手つきながらも参加者どうしで協力しながら、なんとか料理を完成させることができました。自分の手で作った料理はまた格別！児童・保護者がふれあいながら楽しい時間を過ごすことができ、子どもた



ちにとっては、食材にふれ、調理する楽しさを感じる良い機会になったと思います。また、各日とも栄養教諭による栄養指導があり、実際に使用した野菜を例に挙げながら、野菜をとる大切さを楽しく学習しました。この料理教室を通して子どもたちは、「嫌いな野菜がおいしく食べられた」、「家でもまた作りたい」と、満点の笑顔でした。また保護者の方からも、「子どもと一緒に作ることができ楽しかった」、「夏の良い思い出になった」という声があり、大満足の様子でした。



## ○生産者とオリジナル献立づくりを実施し、「地場産野菜活用レシピ」を冊子化

小郡市では、地元生産者(宝満の市)による学校給食への地元農産物の納品による地産地消の推進や交流給食などを通して生産者・調理員との食育の推進を図ってきました。

また、学校給食における地場産野菜使用率のさらなる向上を図るため、平成27年より『小郡市「食と農」推進協議会』の会員である地元生産者と学校給食課調理員による献立の創作を行ってきました。30年1月に試作した【大豆のドライカレー】は、2学期最初の小学校自校給食で実施されました。子どもたちの苦手な豆類も大好きなカレーとあいまって「食べやすかった」と好評をいただきました。野菜を納品されている地元生産者と創作した献立という点を子どもたちにしっかりアピールしながら「食べ残しゼロ」を目指していきます。

今回は、30年9月25日に第5回試作会を実施しました。これからの季節に多く出回る大根やレンコンを使った献立です。今回創作した献立も実際の学校給食に今後取り入れていきたいと考えています。



- ・ひじきの韓国風
- ・たらの筑前煮
- ・大根のきんぴら
- ・大根のそぼろ煮

## ○食の縁結び甲子園に出場する三井高等学校を支援

各地の地元食材と島根食材(しじみ・椎茸・こめたまご)を組み合わせることと、コンテストを通じた参加者同士の交流を「食の縁結び」ととらえると同時に、食をテーマとした課題解決型学習を通じて、高校生の創造力・地域貢献意欲等を育てることを目的に開催。認定農業者の会より米10kgを進呈しています。

今大会は、「地域を元気にする! “一汁ワンプレートの縁結び創作料理”」が課題。三井高校は学校近くの桜馬場を題材に「宿場の新名物カモ!? 桜の馬場で一息ランチ」を考案。桜チップで薫製した鶏肉、島根産のシジミだしで炊いたご飯と小郡産野菜をくるんだライスペーパー巻きなどを彩りよく盛り付けるとともに、アジア各地から観光客が訪れる福岡県らしく和・洋・アジア風料理としてコンパクトにまとめました。



【試食した市長も思わずにっこり】



### ■主な具材

- ①桜チップで薫製した鶏肉
- ②豪雨災害復興祈念:朝倉市の柿
- ③ゆずごしょうドレッシング
- ④かしわご飯風炊き込みご飯  
(しじみ・椎茸・ごぼうを具材に、しじみの出汁で炊いたご飯)
- ⑤こめたまごの卵焼き
- ⑥人参グラッセ
- ⑦ライスペーパー

## 地元産農産物の域内での流通及び消費の促進

### (1) 地産地消の推進

#### ○小郡市食と農の複合施設調査研究委員会を実施

小郡市の「地の利」を生かして市内外から「賑わい」を呼び込み、小郡市の基幹産業である農業の振興を図ることができる複合施設とはどのようなものなのかについて、「小郡市の地域特性に合った小郡市ならではの戦略」を検討していくために、有識者や専門家、農業者からなる委員会を設立し、基本構想の確立に向けた様々な議論を交わしてきました。

30年度については、先進地視察を含め6回開催し、検討を深めてきました。

#### ○「あじっこ市場」開設に向けた支援

味坂校区には日常生活に必要な青果物等を購入するスーパーがなく、29年に地域住民に実施したアンケートでは買い物への不安に関する声が寄せられていたことから、味坂校区協働のまちづくり協議会は地域の買い物支援に取り組むこととなりました。

現在、協議会の買い物支援運営委員会では、地域住民の状況に合わせ3つの事業を実施・検討しています。

##### ①あじっこ市場：農産物直売所（比較的元気な高齢者対象）

地域の拠点であるコミュニティセンターで地元の農産物を販売

##### ②宅配（外出ができない高齢者対象）

##### ③味坂校区内の公民館などを移動販売車で巡回（コミセンまで行くことができない高齢者対象）

これらの3つの事業は互いを補完し合う形となっており、また、買い物支援と同時に、高齢者の見守りや安否確認も目的となっています。

味坂校区協働のまちづくり協議会による移動販売検討会議に市内の農業を振興する立場から参加し、買い物弱者への支援のために協議を進めました。

事業の1つであるあじっこ市場は、9月12日にポピーの里あじさか館（味坂校区コミュニティセンター）にて事業を開始し、毎週水曜日に有志のボランティアにより運営されています。現在は、固定客も付き地域に定着しつつあります。また、当初15名程度であった農産物の生産者の登録者も26名と増加しています。



【あじっこ市場の販売状況】

