

<「食料」分野>

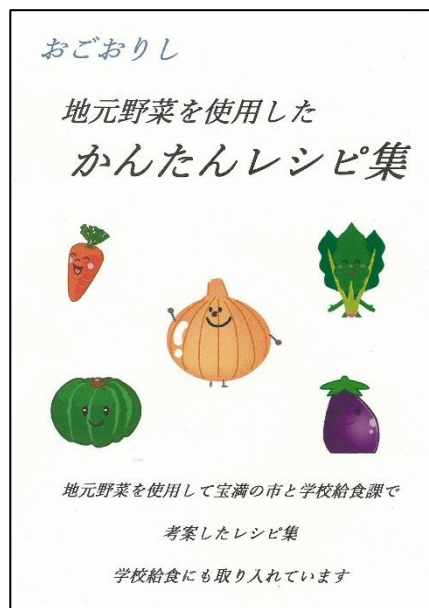
第1節 地産地消を推進し、健康で豊かな食生活の実現

○地元生産者と学校給食との協力体制の確立

小郡市の学校給食では、地産地消を推進し、地元生産者(宝満の市)の野菜を積極的に取り入れています。小規模校からスタートした地場産野菜の使用も、現在では給食センターにまで広がっています。

そのような中、学校給食における地場産野菜の使用をさらに拡大させるために、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(宝満の市)と学校給食課調理員による献立の創作(オゴオリジナル)を行ってきました。平成27年7月の第1回に始まり、これまでに7回開催した試作会で考案したレシピを、実際の学校給食に取り入れてきています。

元年度は、オータムフェスタの宝満の市ブースにおいて、献立レシピの一部を冊子にして配布しています。



【オータムフェスタで配布したレシピ集】

○メッセージボードで子どもたちに給食をPR

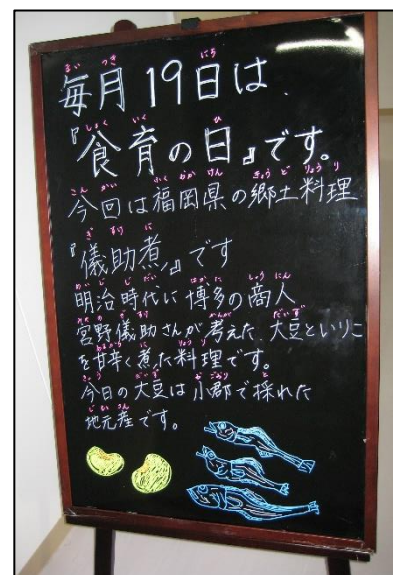
三国、立石、東野、大原、御原、味坂小学校において、メッセージボードを置いて、給食調理員によって児童向けメッセージを送っています。福岡をはじめとする郷土料理の説明や給食調理員の紹介、食育の日の周知、地域の生産者の紹介などを書き留めています。小学校毎に個性豊かなメッセージを送っています。



【御原小:給食調理員紹介】



【味坂小:地元産農産物の紹介】

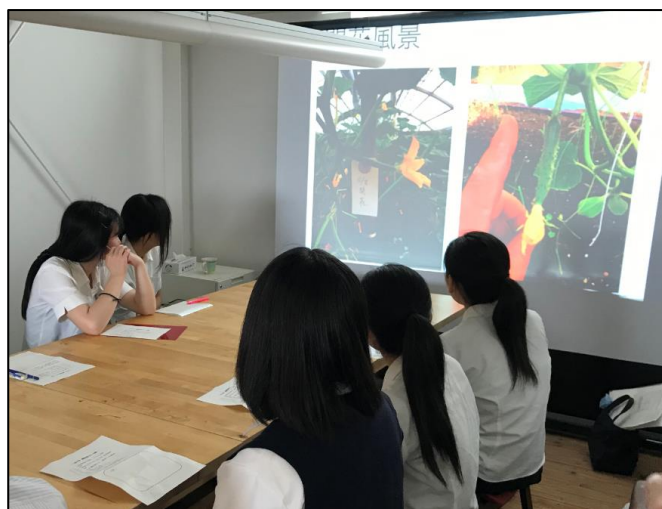


【大原小:郷土料理の紹介】

### ○生産現場見学による理解促進活動

平成30年度に農林水産大臣賞〈生産技術革新部門〉を受賞された市内生産者事務所を訪問し、受賞の経緯や農業現場における最先端IT技術の導入、女性が農業の分野で活躍することなどについて講義を受けました。また、園芸流通センターにおいて、野菜を全国に流通させるための方法や技術について学びました。

【(株)RUSH FARM における研修風景】



### ○「小郡市食と農の複合施設調査研究委員会取りまとめ報告書」を上梓

平成30～令和元年度の2年間、学識経験者及び農業者団体の代表者や若手生産者により組織した委員会で、小郡市の「地の利」を生かし、「食と農」を切り口に広域集客を可能とする仕組や施設の態様に関する調査研究を行いました。

委員会は、令和元年度末に報告書を上梓し、令和2年5月に会委員長(中村学園大学・短期大学学長)が代表して、小郡市長に報告書を提出しました。

### ○「あじっこ市場」を SNS 等で広報

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、地元では買い物への不安の声が寄せられていたことから、買い物支援の取組のひとつとして平成30年9月12日に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。

営業日数を増やしていくためには出荷者が必要となります。出荷者募集のおしらせを SNS で周知しました。



### ○移動販売車「あじさか号」試験運行

買い物をできる場所が少ない味坂校区で、車などの移動手段がない人に買い物の機会を提供しようと、市民・民間・行政が協働で、移動販売車「あじさか号」の運行をスタートします(3月4日(水)から運航予定でしたが、新型コロナウイルス感染症対策のため運行が延期されています)。

これに先駆けて、2月5日に校区内の7か所で試験運行が行われ、大勢の買い物客が訪れていました。