

キラッと光る丹波市の「人・もの・こと」のええなあを紹介します。
有機農産物を学校給食に提供

丹波市有機の里づくり推進協議会

有機農産物を給食に提供

全幼小中学校、氷上特別支援学校で有機農産物を使用した給食が実施されました。献立は黒豆ご飯、おでん、白菜のかつお和え、牛乳、ヨーグルト。丹波市有機の里づくり推進協議会を中心とした「丹波市産有機食材を使用した学校給食プロジェクト」の一環で、有機農業を学ぶ出前授業も行いました。協議会は7種類の食材を提供。7校・9回の授業の講師も努めました。

法律で生産方法が定められていますが、また、自然にあるものを生かす、環境への負荷をできる限り減らした方法の農業です。

ただし、有機農業の害虫駆除の主流は「テデツール(手で取る)」。病気などで作物が全滅するリスクも抱えています。野菜が元気に育ち、虫がついていないと嬉しいですね。協議会では、栽培方法について勉強を重ね、技術を磨いてきました。食材について一定以上の量と質を問われる給食。大雪を乗り越え、食材を提供できてほっとしました。

五感を使って学ぶ

このプロジェクトは、子どもたちに有機農業を知ってもらおうと企画しました。農産物を味わって欲しい。生産者から農業について聞いて、学んで欲しい。五感全てで学べるように、食材提供と出前授業をセットにしました。授業内容は難しかったと思いますが、子どもたちは興味をもっています。土作りに家畜のフンや貝殻などを使う有機農業は、自然の循環になじみ環境に優しい農業だと説明しました。色々な質問も出て、嬉しかったです。

有機農業をめざす人を応援

協議会には有機農業をしたいと思う人を増やして、応援しようと考えています。先人が築いてきた有機の里の技術と自負を受け継ぐ人を増やしたいですね。授業を受けた子どもたちから、挑戦してくれる子がいればうれしいです。未来を担う子どもたちのためにも「将来の夢は農家」と言ってくれるような農業を確立しないといけません。環境に優しく持続可能な方法で農業を続け、子どもたちに豊かな農地と確かな技術を残したいです。

環境に優しい農業

有機農業は、化学肥料や農薬、遺伝子組み換え技術を使わないなど



有機農産物を提供 キーワードは「環」

1月26日・27日に全幼小中学校・氷上特別支援学校で、有機農産物を使用した給食が実施されました。丹波市有機の里づくり推進協議会は、米・黒大豆・大根・にんじん・じゃがいも・白菜・ほうれん草を提供し、出前授業も実施。

丹波市有機の里づくり推進協議会会長の小橋季敏さん(写真左)と副会長の神川健太さん(同右)に話を聞きました。

