

特集

# きたひろ産を 食べよう!

近年、食に対する安全・安心志向から、農水産物が生産された背景にも関心が集まっています。

今回は、生産者の顔が見えることも魅力の一つである地産地消について考えてみましょう。

問合せ 健康推進課 (☎372-3311・内線1213)

## 地産地消のメリット

### 生産者と消費者の結びつきが強化

顔が見える関係で農水産物を購入できます。消費者と生産者の交流から、食育の機会が生まれます。

### 地域の活性化

生産者と関連事業者などの連携により加工品の開発が行われるなど、地場産品の消費が拡大します。

### 流通コストの削減

流通コストが削減され生産者の収入が増加します。輸送距離の短縮で二酸化炭素の発生が減少し、環境への負担が軽減します。

**地** 産地消とは、その地域の農水産物を、その地域で消費する取り組みのことです。直売所での販売や地元産の食材を使用した加工品の開発、地域の消費者との交流や体験活動なども、取り組みの一部です。近年は旬の味への関心や栄養を見直す健康志向の影響もあり、地域の生産者が集まって直接消費者に販売するファーマーズマーケットなどが売り上げを伸ばしています。

**平** 成28年、市は市民の皆さんを対象に食育や食生活に関するアンケート調査を実施。道内産の野菜をよく購入すると回答したのは63.4%で、58%だった23年に比べ、地産地消の意識が高まったことが分かります。平成29年度から5年間の第2次食育推進計画では、この数値を70%に設定。地産地消の推進を基本目標の一つとし、さまざまな取り組みを行っています。

給食に使用する

## きたひろ産の野菜

レタス

7月～10月



ブロッコリー

8月～10月

ニンジン

8月～10月



ダイコン

8月～10月



…など

給食を通しての食育は、児童生徒だけのものではありません。地元で作られている食材を児童生徒が知り、家庭で給食の話をする事で、家族への食や地産地消に対する意識付けにつながると考えられます。

## 栄養教諭に聞く 小・中学校での食育



おいしい地場産品を積極的に食べましょう



前川和美さん（左） 中村かよ子さん（中央） 鈴木里絵子さん（右）

### 給食のおいしさの秘密は

積極的に地場産品を使用。旬にもこだわり、8月はトウモロコシ（小学校）、9月はカボチャが給食に並びます。どちらも甘くておいしいと好評です。

北広島の地場産品を多く取り入れた、きたひろカレーも人気です。小・中学校で調理場が異なるため、甘口・辛口など、それぞれの味覚に合わせて味付けをしています。

### 給食を通して家庭にも食育を

いろいろな味を知ってもらうために、児童生徒の好きな献立だけを出すのではなく、調理方法も工夫しています。地場産品を積極的に使用することで、児童生徒や家庭でも地産地消を意識してもらえると嬉しいです。

### 生産者との交流

一部の小学校では地域の農家と交流。苦労話などを聞き、一緒に給食を食べます。農業への関心を高め、生産者の努力を知る機会になります。

### まちの歴史と食を学ぶ

西部小学校4年などが、北広島ゆかりの赤毛の田植え・収穫などを体験。また、年に一度、市内全小学校で4年の給食に赤毛のご飯を提供し、寒地稲作の祖である中山久蔵の努力に対する理解を深めています。

### 試食会なども

保護者向けに給食の試食会を行っています。要望があれば、食育講座も行います。

## 地

産地消費は、消費者・生産者ともメリットがある取り組みです。消費者にとっては、生産者と身近に交流することができ、新鮮で安心・安全な食材を消費することができます。生産者にとっては、消費者の反応を身近で見ることができ、生産意欲が向上します。

産地を意識することは、その地域の自然や食文化などへの理解を深めることにつながります。生産者や生産の過程を知ることは、食べ物への感謝の気持ちを抱ききつかけになります。

家庭での食育の一つとして、きたひろ産の新鮮な食材を食卓に取り入れてみませんか。

## 講演会 夏休みだっ 早寝・早起き・朝ごはん

～こどもの元気なからだを育てる  
ごはんと生活リズム～

食事や生活リズムについて楽しく学びませんか。小学生も一緒に楽しめる参加型の内容です。ぜひ来てください。

日時 8月9日(木) 午後2時～3時30分

会場 夢プラザ

申込み 前日までに健康推進課（内線1213）

\*託児を希望する方は、8月6日までに申し込んでください。人数に限りがあります。



管理栄養士 榎房子さん



### 地元の新鮮な野菜を消費者に

レタスを中心に、カリフラワーなどを作っています。レタスは収穫したときから鮮度が落ちていくので、6月～10月は毎日出荷し、より新鮮なものを市民の皆さんにも食べてもらえるようにしています。

市内のレタス生産量は道内で上位に入ります。野菜を購入する時は、産地にも注目してください。



野村農園（南の里）  
野村啓太さん