

## 地産地消って何がいいの？

### 給食週間中、地元香川の食材を重点的に使います！

戦後学校給食が再開された日にちなんで、1月24日から30日は『給食週間』となっています。給食週間中は、香川県産の食材や郷土料理を重点的に給食に取り入れています。最近「地産地消」という言葉がよく聞かれ、給食でも地元の食材を積極的に使用するようになってはいますが、家庭にはなかなか浸透していないのが現状です。今月号では香川県での状況や地産地消のよさをご紹介します。

### 生産と消費のギャップ(高松市)

消費と生産は必ずしも一致しない・・・

#### 香川県農産物の全国順位と高松市民の野菜の購入状況

生産 (平成 21 年生産量)	購入量 (平成 20~22 年「家計調査」より) ※県庁所在地と政令指定都市を集計
● レタス 6 位	⇒ 47 位 (83. 8%)
● たまねぎ 9 位	⇒ 41 位 (94. 9%)
● ブロccoli 4 位	⇒ 37 位 (91. 9%)
● みかん 14 位	⇒ 5 位 (125. 6%)
● いちご 13 位	⇒ 24 位 (105. 1%)

※ ( ) 内は全国平均に対する率

レタスやたまねぎなど、全国的にも生産量が多い農作物が、意外と地元で消費されていないという結果に。地元でとれる旬の食材を知り、様々な料理を工夫することも大切ではないでしょうか。

**地産地消**とは、地域でとれた食材を“できるだけ”地域で消費しようという意味です。食の安全・安心へのニーズや健康志向が高まる中、消費者は新鮮で生産者の顔が見える安心な食材を買うことができることがメリット。生産者も、流通コストが節約できるなどのメリットがあります。

### 3年生社会科の学習から

3年生の社会科では、ふるさと給食でもお世話になっている国分寺町内の帯包洋子さんのしいたけ作りについて学習しました。実際に帯包さんのしいたけハウスを見学した後、生産者の方の工夫や思いについて学習しました。12月のふるさと給食の日には帯包さんの他、給食でお世話になっている生産者の上野ヒロ子さん(白菜・さつまいも)や北原好春さん(瀬戸ジャイアンツ)を給食に招待し、交流を行いました。

しいたけハウスの見学



帯包卓也さん



帯包洋子さん



菌床栽培しいたけの収穫を体験



生産者招待給食  
北原好春さん



生産者招待給食  
上野ヒロ子さん



給食では、地場産物の利用を通して、地域の産業やよさを子どもたちに伝えたいと思っています。また、都会では難しい一方通行でない生産者との交流が、お互いを育てることに必要です。まずは地元の食材について“知る”ことを始めてみませんか？

**お知らせ** 1月12日(木)・19日(木)はふるさと給食のため、献立が変更となります。

12日: 小型コッペパン 牛乳 七草ぞうすい 讃州大黒の黒豆きなこ 紅白なます

※ 町内の野菜の生育状況により、

19日: 古代めし(赤米入り) 牛乳 鮭と大豆のゆずソースかけ かみかみあえ いなか汁

若干変更となる場合があります。