

県内初 給食に有機米 大潟村 産地活性化狙い 本年度開始 「おいしい」児童らに好評



大潟村産有機米のおにぎりにかぶりつく児童

大潟村は本年度から、学校給食で月に1度、農薬と化学肥料を使わない地元産有機米を提供している。県内で初めての取り組みで、農家の生産意欲向上や産地活性化につなげる狙いだ。

村によると、村内では49戸の農家が243ヘクタールで有機米を栽培している。全国有数の規模だが、農薬や化学肥料を使わないため除草作業に多大な労力が必要で、高齢化もあって生産者は減少傾向にあるという。担い手の育成や確保が課題となる中で、村は生産意欲向上につなげようと学校給食に取り入れた。

24日は、収穫したばかりの地元産有機米のおにぎりが給食に登場した。大潟小学校の5年生の教室では「いただきます」のあいさつと同時に、児童たちは塩むすびとツナマヨネーズおにぎりをがぶり。森本慶君(11)は「栽培は手間がかかって大変だと習ったけど、その分普通のお米よりおいしい気がする。給食はいつも有機米がいいな」とぼくぼく食べていた。

村の有機米生産者を代表して相馬喜久男さん(71)が、児童に有機栽培について説明。「大潟村が秋田県で一番有機米づくりに取り組んでいます。雑草対策が大変だけれど、みんながいっぱい食べてくれたら、とてもうれしくて作るパワーが湧いてきます」と語った。

村産業振興課は「村内での有機農業の面積拡大を目指し、将来的に給食での有機米の提供回数も増やしていきたい」と話している。(藤原剣)

(令和4年10月26日 秋田魁新聞より一部抜粋)



有機栽培について説明する相馬さん