

町自慢のお米を子どもたちへ



本町では、こだわりの三川産米を子どもたちに食べてもらうため、小・中学校の給食で三川産米のごはんを提供しています。

ここでは、子どもたちに安心しておいしいお米を食べてもらうための取り組みや、生産者との交流給食などについて紹介します。

学校給食には三川産1等米を使用

学校給食のごはんには、三川産の「1等米」を使用しています。米の等級は低いほど、形が整っていない米粒や着色粒、異物などが混入する可能性が高まります。

学校給食に1等米を使用することは、子どもたちに安心しておいしいお米を食べてもらいたいという想いで、JA庄内たがわと町が、1等米と2等米の価格差を、学校に支援することにより、保護者の負担が軽減されるよう実施されています。



山形県が誇るブランド米を提供

また、山形県が誇るブランド米「つや姫」を子どもたちにも食べてもらうため、通常「はえぬぎ」を使用している学校給食のごはんを、11月～3月は「つや姫」のごはんに替えて提供する「つや姫給食」を行っています。

つや姫は、栽培する田んぼの場所などの要件を満たし、県から認定された生産者だけが生産することができ、その栽培方法も、農薬の使用が制限された「有機栽培」と「特別栽培」に限定されたこだわりのお米です。そうした生産者の努力を子どもたちに知ってもらうために、小・中学校では、生産者との交流給食も行っています。



▲生産者との交流給食 (令和元年 東郷小学校)

県産農産物等のおいしさや安全・安心をPRする「おいしいやまがた」のシンボルマーク「ペロリン」も登場▼



有機栽培つや姫給食

さらに、本町では、つや姫の中でも生産量が特に少なく、無農薬・無化学肥料で栽培した「有機栽培米」を、学校給食に提供する取り組みを行っています。これは、有機栽培つや姫を無償で給食に試食提供をしていた、三川町有機農業推進協議会(以下、「有機協」)の協力のもと行っており、開始当時は県内で初めての取り組みでした。

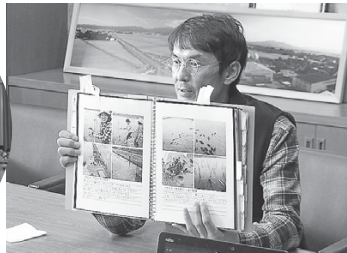
また、例年、有機栽培つや姫生産者との交流給食を行っています。今年も、給食時間中の校内放送や朝・昼の集会で生産者との交流の場が設けられました。

10月25日(火)には、押切小学校に、有機栽培つや姫を納入した生産者で有機協会員の齋藤学さん(落倉)が訪れ、昼の集会で有機栽培について、児童にクイズを交えて分かりやすく説明しました。農業や化学肥料を使わない有機栽培の大変さや、三川町では有機栽培が盛んなことなどの説明を熱心に聞いた児童は、農業や地域への理解を深めたようでした。

町では、生産者のこだわりが詰まった町自慢のお米を、今後も子どもたちに提供できるように取り組んでいきます。



▲10月24日(月)、横山小学校を訪れた有機協会員の須藤匠さん(土橋)有機栽培について説明する様子は、給食の時間にランチルームや教室に中継された



▲10月25日(火)、齋藤学さんとクイズに答える児童たち

クイズ



- ①1枚の田んぼにカモを何羽いれるでしょう?
- ②カモは1羽いくらでしょう?
- ③三川町の有機栽培面積は県内で何位でしょう?
- ④全国で有機栽培の面積割合はいくらでしょう?



▲アイガモ農法による除草管理。齋藤さんは、雑草や虫を食べてくれるカモのことを「アルバイト」と表現して児童に説明した

答え・①約30匹 ②約700円 ③4位 (有機栽培農家割合は1位) ④0.2% (国の目標は2050年までに25%)



三川中学校3年 給食委員長 砂田樹希さん (天神堂)

おいしい給食をありがとうございます!

3年生なので、給食で有機栽培つや姫が食べられるのが、今年で最後だと思ふときみしいです。生産者の皆さん、いつもおいしいお米をありがとうございます!!



三川中学校



東郷小学校