

地産地消

11月16日(水)、瀬戸地域アグリカルチャー推進協議会などにより、瀬戸市産のお米(ミネアサヒ)が初めて市内の小中学校の給食に提供されました。この試みは地産地消、食育を推進する取り組みの1つです。

ここでは、今回の取り組みにご協力いただいた生産者の思い、給食を食べた子どもたちの声を紹介します。

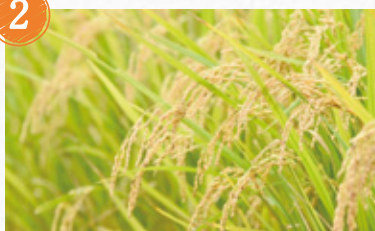
＼お米ができるまで＼

1



夏の田んぼ。すくすく育っています。

2



実りの秋！

3



さあ、稲刈り！

4



収穫したもみ(お米の種)

5



もみすり機でもみをすって・・・

6



白米になります！

＼生産者の声＼

どんな思いで

瀬戸のお米を子どもたちに食べてもらえることが素直に嬉しいです。

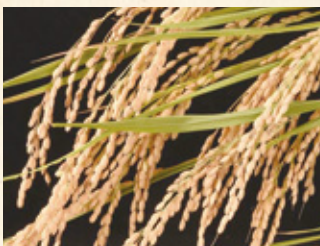
子どもたちと一緒に瀬戸のお米を食べることをとても楽しみにしていました。

苦労したこと

水の管理が大変でした。4～5か月の間は、毎日田んぼを見て回りました。

今後の展望について

瀬戸でとれたお米を瀬戸の子どもたちにたくさん食べてもらい、元気に過ごしてもらいたいです。



ミネアサヒ

・米つぶは、小さめでまるくてつやつや
・瀬戸市、豊田市などの限られた場所でしか栽培されていないので、「幻のお米」と呼ばれることもあります。

\\ 子どもの声 //

ミネアサヒを食べてみての感想を聞きました。



おいしくて、
おかわり3回
した！

もっちりして
いて甘い。

瀬戸のお米
が食べられ
てうれしい。

おいしくて、いつ
もよりいっぱい
食べちゃった！



保育園でもミネアサヒを
おにぎりにして食べました。

みんなおいし
く食べてくれ
たかな？



\\ 会長の一言 //



瀬戸地域アグリカルチャー推進協議会

ふじ い よしひろ
藤井 義廣さん

この事業への想い

まずは、子どもたちに、瀬戸で作られた安全でおいしいお米を知ってもらい、食べてもらうことです。米農家にとっても、丹精込めて作ったお米を学校給食で子どもたちに食べてもらうことは、すごくうれしいことで、励みになります。

今後は、瀬戸のお米を給食で提供できる機会をもっと増やしていき、お米だけではなく、瀬戸の野菜も給食で提供できるようにしていきたいです。