3月9日、

毎日新聞東京本社で2006年度

循環型の地産地消と学校給食」 の手で」が選ばれました。け合い文化の再生」、広島県安芸高田市「自らの地域は自らけ合い文化の再生」、広島県安芸高田市「自らの地域はおける助愛知県高浜市「地域内分権推進事業による地域における助鍵は防災力の向上」が選ばれ、優秀賞には芳賀町のほか、銀優秀賞には宮崎県清武町の「地域コミュニティー再生の最優秀賞には宮崎県清武町の「地域コミュニティー再生」と「食育」で、 今年度のテーマは「コミュニティー再作方自治大賞」優秀賞の表彰を受けました。

# 2006 年度 毎日・地方自治大賞贈呈式

毎日·地方自治大賞優秀賞受賞

### 毎日・ 学校給食で地産地消たくさんの人が協力

と郷土愛への意識の高揚、消す。平成12年に、安心・安全地消が積極的に行われていま町では、学校給食への地産

会から出荷予定表を受け

学校は、

循環システム研究

☆、学校給食の献立に関する地場農産物の生産・流通情

よう取組みました。校給食での使用に結びつけると使う者が相互に交換し、学 情報などを、 農産物を作る者 学

とができました。(ナシ、イ 平成17年度は43・9%、約40 平成17年度は43・9%、約40 ・ 平成16年度は30・4%、 ・ 平成16年度は30・4%、

優先的に地元産の農産物を発 で生産されていない農産物は 物資納入組合が市場で購入し、 あわせて納品します。この仕 組みにより地元商店への発注 が増え、活性化も図れました。 昨年の9月からは、宇都宮 中央卸売場とも連携し、県内 産の野菜を優先して学校へ納 品しています。

### ▲表彰を受けた堀江肇教育長(手前右から2人目)

チゴは10%芳賀町産使用)

学校給食の食材に野菜を生産し、再び給食残飯をたい肥く

えした

生ごみを回収し、

## 研究会との連携

2006年度

入組合」が連携し、学校へ届会」と地元商店組織「物資納ち上げた「循環システム研究調達とは違い、地元農家が立調をとは違い。

発酵肥料を作っている現場を 発酵肥料を作っている現場を 発酵肥料を作っている現場を 発酵肥料を作っている現場を 発酵肥料を作っている現場を 発酵肥料を作っている現場を 発酵肥料を作っている現場を

## 年度から給食費を補

用を進めます 関係機関と協力し新鮮・安全で美味しい地元食材の利化学肥料米を学校給食に取り入れる考えです。また、るため、一般の米より農薬の利用を抑えた減農薬・減町では平成19年度から、さらなる食の安全を確保す

なものになることを学びます。いしい作物を作るために必要

身近に感じたり、苦労話を聞くことで食への理解を深めてし、嫌いな野菜を食べる子どももいます。長い期間をかけ、ももいます。

いった環境問題を身近な問題ゴミ減量化、分別の大切さと

想も聞かれました。

「誇れるわが町」

としてとらえています

ゴミ減量化、

子どもたちはリサイクル意識

このように「食」を通して、

か月後に有機肥料になり、おになる。しかし、ここでは3

残飯をそのまま捨てるとゴミ見学します。 給食で出された

ちは生産者を知り、

農作物を 子どもた

る様子がう

かがえ、

内で食の大切さを考え直す機会にしてください家庭で負担する給食費が安くなりますが、今一に給食費の補助をすることになりました。その今回、広く食の安心・大切さを理解してもら その結果、 今一度家庭

《小学生》 平成19年度芳賀町の給食費(保護者負担額)

4、000円→2、700円

〈中学生〉 4、500円 → 4、000円



など、今まで実践してきたことを基本にして、生産、流通、とを基本にして、生産、流通、

たり、こ野菜の気

. ランチルームや廊下なの紹介を食事前に放送し日の給食に使われている

付けの工夫、スムーズな流通今後も地産率を上げつつ、作が経過しようとしています。

が軌道に乗り始めてから3年(学校給食における地産地消

校・保護者・地域をも巻き込経路、子どもたちを含め学

んだ地産地消への理解、

食育

農産物や生産者

どに生産者の顔写真が展示し

産者も子どもたちの食べてい内一斉に実施しています。生

ふるさとにできるような町づた、育ってよかったと誇れる

農家などを学校へ招き、給食そのほか、学期ごとに生産

指し、芳賀町に住んでよかっ 野全体に広がる食の循環を目 野全体に広がる食の循環を目 目指しています。そして、食

給食を食べることができます

を食べて児童・生徒と交流す



材を提供しています。地産地消による学校給食へ通した地域活性化を目指し

へ食

物の地域循環による「食」を循環システム研究会は、農産けるシステムを構築しました。