

ミネラルとオーガニックは繋がっている

国光美佳さん講演会

3月15日(土)、パレットごうつ大ホールにて食学ミネラルアドバイザーの国光美佳さんをお招きして『心と身体が元気になるミネラルの話』をテーマにお話をいただきました。子どもたちの未来のために、ミネラル豊富な食事は欠かせないもので、オーガニックの推進も同時に必要であると熱く語っていただきました。



講演会の中では、ミネラルが手軽に取れるみそ汁ねりねりも実演試飲をしていただきました。みそ、粉末出汁、オリーブオイルを練って作り置きもできる手軽なお味噌汁は子ども連れで参加していたお母さんから「いつも飲まないあおさみそ汁を子どもが飲んでいて驚いた。早速家で実践したい」という嬉しい声も聞けました。

協議会からのお知らせ

野菜 PR シールを活用しよう！

農薬や化学肥料を使用しない栽培をしている農産物を消費者に安心して購入してもらうため「江津市有機農業推進協議会」で野菜 PR シールを作成、無料配布をしています。

栽培記録などで農薬化学肥料を使用していない証明があれば、どなたでもお渡しできます。詳しくは市役所農林水産課まで！



有機農業に取り組む団体を支援します！

有機農業を実践する地域団体が行う独自の取組を支援します。講師謝金、視察料、研修負担金、印刷製本費などに使うことができます。(2分の1以内、年額5万円以内)しています。

GOganic ゴーガニックとは

長きに渡って有機農業を実践する生産者、オーガニックな食や暮らしの在り方を提唱する民間の有志メンバー、それらを取りまとめる江津市農林水産課、三者が手を取り合って立ち上がったプロジェクトです！

詳しくはウェブサイトへ▶▶



公式 LINE アカウント

こちらの通信をはじめ、協議会発信の様々な情報を発信しています。ぜひ友だち登録してください！

発行者 江津市有機農業推進協議会
(江津市役所農林水産課内)
TEL: 0855-52-7493



GO ganic 通 信

つなげよう、有機農業の輪。

V o l . 8

2025 年 4 月発行

「江津市の有機農業がもっと知りたい！」
「今日は有機食材を食べてみようかな」
一人でも多くの方に思っただけのように、
江津市のGO-ganicに関する情報をお届けします。

GO-ganic 映画会を開催しました！

GO  ganic
映 画 会！

3月2日(日)に毎年この時期に恒例となりつつある GO-ganic 映画会を今年もパレットごうつ大ホールにて開催して約 80 名が集まりました。今年のテーマは「パーマカルチャー」。『TERRA ぼくらと地球の暮らし方』を上映し、その出演者で自らもパーマカルチャーを実践しているホルツヒューターカイルさんをお招きしてトークショーも開催しました。



上映会場外側ではミニマルシェを実施。オーガニックな出店者が集まりました。映画もマルシェもおかげさまで大盛況で終わることが出来ました。映画とトークショーで学んだことをマルシェの出店者や参加者と語り、持続可能な農業や文化などを参加している全員が共有できる良い機会になったのではないかと思います。次回の開催もお楽しみに！

学校給食に無肥料米の導入がはじまっています

無肥料米とは？ \提案者の反田孝之さんに聞きました／

無肥料米とは、肥料を極力与えずに自然の仕組みの中で育てた「腐りにくいお米」です。これは「菌の許可を得たお米」とも言い換えることができます。肥料を使わないことで土壌の肥料分が抜け、環境が安定した田んぼで育つため、生命力の強い米が生産されます。栽培基準には、本田（田んぼ）での無肥料を基本とし、自家採種や苗の肥料の有無を考慮したランク分けがされています。

無肥料米は「腐りにくい」という特性には、菌と共に進化してきた人間にとって適した食物であることを示唆しています。一般的な農産物は、肥料を多く吸収することで生命力が弱まり、腐りやすくなりますが、無肥料米は枯れるか発酵するため、安全で質の良い食材と考えられます。さらに、生産者にとっても除草が年々楽になり、収量が増えても食味が落ちないというメリットがあります。学校給食への導入は、食の安全や生産の持続可能性について新たな視点を提供する取り組みとなっています。

生産者の 声

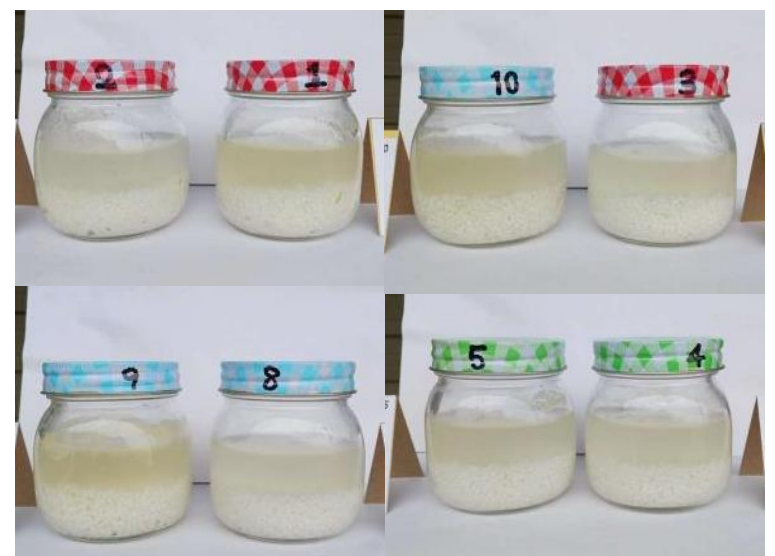
無肥料米づくりを実践している 生産者に聞きました

給食のお米を作っていることを友人に話すと驚かれます。自分がつくったお米が給食に使ってもらえるなんて嬉しいし誇りになります！

肥料を使わない栽培方法を今まであまり考えたことがなかった。肥料が高騰している中でこのような方法が模索出来るのはとても良いと思う。



↑ 無肥料米栽培チームでの勉強会の様子



↑ 腐敗実験の様子。毎年各圃場でできた米を一斉に精米し、ビンに入れて水道水を注ぎ入れ、数週間腐敗実験している様子。日がたつにつれて、水が汚れてきたり、においが出てきたりいろいろな変化が出てくる。

学校給食への無肥料栽培米の推移

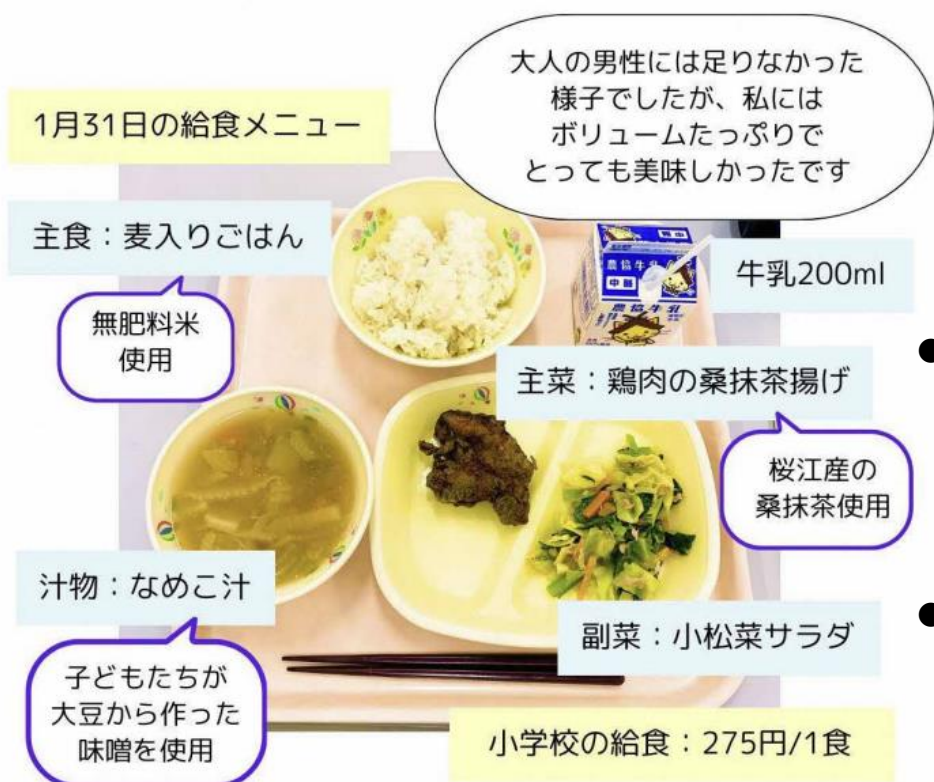
年度	給食提供量	生産者数	取組総面積
令和4年度(実績)	160kg	1人	374a
令和5年度(実績)	980kg	3人	415a
令和6年度(予定)	1,900kg	6人	530a
令和7年度(予定)	2,200kg	8人	

※年度はその年の11月～翌年10月を指します

給食への取り組み

学校給食の意見交換会を行いました

1月31日、桜江小学校にて学校給食意見交換会と試食会を開催しました。給食センター長、栄養教諭、生産者、農林水産課職員、有機農業推進協議会ワーキングメンバーなど17名が参加し、給食の現状や課題、地元農産物の活用について意見を交わしました。



地元農産物の活用促進に向けた課題と対応策

- (生産者)出荷時期と提供すべき時期のズレが課題
⇒ 作物の保管場所の確保や流通調整が必要
- (センター)必要な時に必要な量の食材確保の課題
⇒ 献立の柔軟な変更や意見交換を定期的に行う場作り

給食の取り組みと現状

桜江小学校では、給食をおいしく食べてもらえるように郷土料理や旬の食材を取り入れるのはもちろん、給食を通じた食育の一環として、児童がそら豆の皮むきをしたり、地元農家の協力を得て、米・大豆を育てる活動を行ったりしています。大豆は自分たちで味噌を作るところまで行い、給食に活用しています。桜江小学校の給食は、隣接する給食センターで調理されるため、ほぼ自校式のスタイルで提供されています。給食の時間が近づくと校内に美味しそうな香りが広がることや、栄養教諭や調理員が身近にいる環境などが、子どもたちの給食への関心や食べ物を大切にする意識を育んでいます。

桜江給食センターでは、令和4年度から無肥料米を導入し、2025年度には桜江給食センターで提供するすべてのお米が無肥料米へ切り替わる予定です。しかし、現時点で様々な食材価格の高騰により給食費だけでは賄えず、市の補助が必要な状況です。有機農産物の導入についても、価格や規格、安定供給の課題が指摘されました。

今回の意見交換を通じて、保護者の意識向上も重要であると感じました。毎日当たり前のよう提供される給食ですが、その裏には多くの人の努力があります。限られた条件の中で、安全安心で美味しい給食を届けるための工夫や苦労を知ること、大人も子どもも、より感謝の気持ちを持つことができるのではないのでしょうか。給食は単なる食事ではなく、栄養バランスや食育の視点を踏まえて作られた「学びの場」でもあります。生産者や行政など、いろいろな人が関わって給食を支えていることなどに興味関心を持つことが必要だと感じました。また、今回のように関係者が集い対話する機会や連携強化もとても大切なことだと思いました。