

特集 肥沃な大地から、未来の食卓へ

つくる・学ぶ・食べる 有機野菜がつなぐ いしおかの食

① 全国学校給食甲子園 優秀賞レシピを再現

石岡市食生活改善推進員協議会

役員研修会を開催

11月11日、八郷保健センター調理室にて「石岡市食生活改善推進員協議会 役員研修会」が開催されました。研修会では、令和6年度に開催された「第19回全国学校給食甲子園」で優秀賞を受賞した八郷学校給食センターの献立を再現しました。

食生活改善推進員（ヘルスメイト）は「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに、食を通して健康づくりを地域で進めているボランティア団体です。ヘルスメイトは、調理を通して有機野菜の魅力と給食の工夫を学びました。

【優秀賞を受賞した献立】

- ・有機米のごはん
- ・あじのレモン醤油ソース
- ・塩こうじかきたま汁
- ・豚ごぼう味噌炒め
- ・牛乳
- ・石岡市のみかん



▲石岡市産の有機栽培の食材として使われたのは、お米・小松菜・にんじん・ねぎです。素材の旨味を生かし、塩分を控えたやさしい味付けでも、満足感のある一品となりました。



▲研修会の様子。市内で育てられた有機野菜を実際に調理し、味わうことで、地域の食と健康を支える役割を改めて確認する機会となりました。



② 畑から給食へ

有機野菜の物語

有機生産者・武藤大悟さん

東小学校で授業と交流給食

11月19日、東小学校にて、市内で有機農業を営む武藤大悟（むとうだいご）さんを招いた授業と交流給食が行われました。

5年生の児童たちは、毎日食べている給食の食材が、どのように

育てられているのかを、生産者本人からの言葉で学びました。

児童からは「野菜を育てる大切さがわかりました」「給食を残さず食べたいと思いました」などの感想が聞かれ、食材や生産者への関心を高める機会となりました。



▶有機野菜を通して児童たちと交流を深める武藤さん

石岡市は、肥沃な大地と温暖な気候に恵まれた農業の盛んな地域です。市では、これまで環境への負担を抑えた環境保全型農業に取り組み、令和7年3月には「オーガニックビレッジ宣言」を行いました。

有機農業を通じて、地産地消と食育を推進し、次世代につながる持続可能なまちづくりを進めています。

本特集では「つくる」「学ぶ」「食べる」の三つの視点から、石岡市の有機農業の一貫した取り組みを紹介します。

人にも地球にもやさしい有機農業

武藤さんは「せっかく農業をやるなら人にも地球にもやさしい方法で」と有機農業を選んだ理由を語ります。微生物の力を生かした土づくりなど、環境への負担を抑えながら野菜を育てています。子どもたちに自分が食べているもの

や環境のことを知ってほしいという思いが、授業と交流給食を通して伝えられました。



▲武藤さんによる有機野菜の特別授業



▲武藤さんが生産した有機野菜を手取る児童たち

③未来をつくる一口

有機野菜給食

園部保育所で有機野菜の給食を提供

11月10日、園部保育所で、有機野菜を使った給食が提供されました。地元の有機野菜を取り入れ、園児たちが食を通して地域や環境について親しむ取り組みの一環です。園児たちからは「やさしい、おいしい」「ぜんぶ、たべたよ」といった声が聞かれ、給食を楽しむ様子が見られました。



▲「ぜんぶ、たべたよ!」と満面の笑みでポーズを決めてくれました。



【当日の献立（写真左）】

ごはん・つくね焼き・小松菜のおかか和え・かぶのみそ汁・ミニゼリー。石岡市産の有機栽培の食材として使われたのは、小松菜・かぶ・かぶ葉・にんじん・ねぎです。笑顔で給食を楽しむ園児たち（写真右）。



【石岡市食生活改善推進員協議会に関すること】

☎健康増進課 石岡保健センター Tel 24-1386
八郷保健センター Tel 43-6655

【学校給食に関すること】

☎学校給食課 石岡学校給食センター Tel 22-6286
八郷学校給食センター Tel 36-5252

【保育園給食に関すること】

☎こども未来課 Tel 23-5583

【有機農業の推進に関すること】

☎農政課 Tel 43-1111