



学校給食用じゃがいも収穫作業

健全な食生活への理解の促進、地域特有の食文化の継承に向けて
**農業生産地ならではの体験型の食育を
 農業者と市民が協働して展開**

城島町ほか・学校給食用じゃがいもの栽培

学校給食用の
 じゃがいもを
 市民が植付・収穫

城島町認定農業者協議会では、学校給食の食材として使用する「じゃがいも」づくりを市民と協働して実施しています。

城島町の18アールの畑に、1月にじゃがいも苗を植え付け、その後、除草などの管理を行い、5月に収穫を行っています。植え付けと収穫の作業は、地域の小学生などの市民が行い、20年度は、約2トンのじゃがいもを収穫しました。

収穫したじゃがいもは、城島町の小中学校給食の食材として使用されました。



城島町認定農業者協議会が指導を行います。

広がる学校給食用の じゃがいもを通じた 食育活動

農業者と市民が協働した学校給食用じゃがいも栽培の取り組みは、市内では、平成16年にJAくるめ青年部と久留米市認定農業者協議会が共同で宮ノ陣町の畑で実施したのが始まりです。

この取り組みは、農業者と市民が協働して実施する食育の取り組みとして、全国的にも大きく注目されました。

学校給食用じゃがいもの取り組み等について発表したJAくるめ青年部は、平成17年に開催されたJA青年組織活動実績発表全国大会で最優秀賞を受賞しました。

学校給食用じゃがいもの取り組みは、平成19年より城島地区へ広がっています。



農業生産都市でしか できない体験型の 食育を展開

市内の小学校の多くは、地域の農業者からの指導を受けながら、米、もち米、さつまいも、野菜などを栽培する児童農園活動を実施しています。

その中には、上津小の「藤山梨」、安武小の「あまおう」など地域の特産品を育て、地域の農業について学習している小学校もあります。

また、毎年夏休みに実施しているファームステイ事業では、小学生が市内の農家に宿泊しながら農作業を体験しています。

平成20年は市内20名の小学生が市内各地の10戸の農家で宿泊・農業体験を行いました。

これらの取り組みは、農業生産地で



あつて大消費地でもある久留米市ならではの体験型の食育であり、幼少期における豊かな人間性の形成、健全な心身づくりを目的に推進しています。

(写真上) JA青年組織活動実績発表全国大会で、学校給食用じゃがいも等の取り組みを発表したJAくるめ青年部は最優秀賞を受賞。写真は市長への受賞報告の様子。

(写真中) じゃがいも苗の植え付け。認定農業者の指導のもと、子ども達が丁寧に作業を行っています。

(写真下) ファームステイ事業に参加し、農業者の指導のもと酪農作業を体験する小学生。



地域の農産物の一番美味しい食べ方を学び、 地域の食文化を理解

市では、平成12年度から久留米市食生活改善推進会(現在の名称:久留米市食生活改善推進員協議会)の協力により、地場農産物を使った料理講習会を開催し、市民への研修・啓発活動を実施しています。

19年度は、料理講習会を30回開催し、市民653名が参加しました。

また、各校区公民館、コミュニティセンター等で開催される土曜塾では、食育という観点から、児童と保護者がともに参加できる「親子クッキング教室」を開催するなど、地域で生産された旬の農産物の一番おいしい食べ方を学びながら地域の食文化を含めた食と農への理解促進に努めています。



料理講習会の様子と出来上がり。旬の食材の一番美味しい食べ方を学習します。