



地場産デー（二宮産バージョン）

「二宮産☆夏野菜カレー」の登場です！

昨年度から地場産デー（二宮産バージョン）食材をつかった給食を提供してきました。今年度も引き続き、恵まれた二宮町の自然環境の中で育った4種類の野菜をつかい、昨年度よりパワーアップした「二宮産☆夏野菜カレー」を6月28日（金）の給食で提供します。今回は、「二宮みんなにやさしいごはん」の団体を通じて、二宮町で活動している”From the field”細川淳平さんをはじめ多くの方々のご協力を得て、無農薬野菜（農薬：栽培期間中不使用）「じゃがいも・ズッキーニ・なす」と、毎年農協さんを通じてお世話になっている西山文夫さんが育ててくださった「たまねぎ」を合わせて4種類の二宮産食材をつかいます。「地産地消」とは、地元でとれた食材を地元で消費することをいいます。3つ紹介します。

その1 「安心安全」 生産者の顔やその姿が見えることで、地域の食材について知ることができ、「安心安全」につながります。

その2 「食品を選択する力」 地元の野菜を知ることにより、生涯にわたって「食品を選択する力」を養うことができます。また、自分たちが住む町のいいところに気づけるきっかけになります。

その3 「エコで環境にやさしい」 地元の食材を食べることは、遠くのものを食べることと比べて、運搬にかかるエネルギーを節約することができます。

どんな野菜も、土づくりが健全でないと育ちません。土と微生物が互いに共生し合い、自然環境と深い繋がりががあります。私たちは、消費者ですが、「地産地消」の大切さをいま一度考える必要があります。このことによって、子どもたちが生涯にわたって食品や食料生産、食文化等の情報をもとに食品の選び方や組み合わせ方を適切に選択する能力を育むことにもつながります。さらには、地球環境のことも考えて、食材を選択するきっかけになればと思います。

～農家さんの紹介～

二宮町の給食には、さまざまな「人」が関わっています。今回は農家さんを紹介します。”From the field”細川淳平さんです。（右写真）微生物の力を借りて、山と同じ環境の豊かな土壌で農薬も肥料も使わずにおいしい野菜を育てている農家さん。野菜には土づくりが命。土が本来もっている力を発揮させることができるように、微生物の力を大切にしています。



～畑のリアル～ 順風満帆ではありません…でも手間と愛情をかけて大丈夫！

右の写真はズッキーニの苗です。よく見てみると、葉っぱが虫に食べられ、元気がなさそうにみえます。だが、細川さん曰く虫に食べられても新芽が元気なら大丈夫だそうです。定植前（植物を苗床から畑に移して植えること）の苗は肥料分をもつ土で育てているため、虫が食べやすくなります。定植後、たとえ虫に葉っぱをほとんど食べられてしまったとしても、土と微生物が共生し育っていくため、野菜をしっかり収穫できます。



左の写真は、猪が山の畑を荒らした様子です。春のじゃがいもは、猪の群れに全て食べられてしまい、全滅してしまいました。山で育てることは、常に野生動物との戦いになります。



～西山文夫さんと細川さんより～
農家としては、野菜を食べてくれた人がおいしいと言ってくれることが一番嬉しい。ぜひ、楽しく召し上がってくださいね。