

平成31年 3月27日
西部農林振興センター益田事務所農業普及部

標 題 地域の食材を知ろう!津和野町学校給食に山菜メニューがはじめて登場

(ダイジェスト)

日原タラの芽生産組合では津和野町を中心に益田管内全域で37戸の生産者が山菜(タラの芽、コゴミ、ウルイ)の栽培を行っています。これまでは県外出荷がほとんどで、地元消費はわずかしかなかった。そこで地産地消と食育の観点から、津和野町小・中学校で学校給食メニューとして今回はじめて山菜が提供されました。当日は小学生と一緒に給食を食べながら、山菜の栽培方法や特徴について話をしました。

山菜は、冬季の換金作物であることや機械などの初期投資が少ないことから、近年UITアーンの新規就農者が増加し、生産量も右肩上がりに推移しています。現在の組合員数は37戸、販売金額2800万円であり、西日本でもトップクラスの生産量を誇ります。

しかしながら、出荷のほとんどは県外市場であり、地域内での消費や認知度が低いことが課題としてありました。そこで、地産地消を推進していく中で、特に地域の子どもたちに山菜を知って食べてもらいたいとの生産組合の思いから、津和野町内の小中学校で給食メニューとしてはじめて山菜を提供することとなりました。

学校栄養士に子どもにも食べやすいレシピを考案してもらい、規格外品などを利用して、3月7日に「コゴミの味噌汁」、3月12日に「山菜(タラの芽・ウルイ)グラタン」が提供されました。12日には、日原小学校3年生の児童16名と一緒に竹内組合長も給食を食べ、栽培方法や特徴などについて話をしました。児童からは「初めて食べた」「おいしい!」「ウルイはもっと苦いと思っていた」などの声上がり、中にはおかわりを求める児童もいました。

当普及部としては、今後も将来の担い手となりうる地域の子どもたちへ食育の観点からも継続して学校給食に提供できるように、関係機関と連携し、地産地消や産地振興の支援を行っていきます。



コゴミの味噌汁



山菜グラタン



食育だより(タラの芽紹介)