

③ 見て触れて学ぶもの

「安平町の魅力をまず町民に知ってもらおう」と6月5日社会教育事業企画検討会が主催し「春をめぐるバスツアー」が実施されました。食育がテーマではありませんが、ツアーでは町内を巡り、食の安全や環境にこだわった一面に触れることができました。2つの視察先を紹介します

「菜の花でまちおこし」
自宅周りに広がる一面の菜の花畑の前で参加者を迎えてくれたのは「北のなのはな会」代表 小西克典さん。

きれいな花を目や香りで味わいながら、会が取組んでい



る事業の説明を聞く参加者の大

半は、地元にと

んな素敵な風景があること、菜

の花を原料とした「はちみつ」

や「なたね油」が販売されていることを知らなかったよう

です。

食の安心安全を考え、昔ながらの製法で製造しているこ

とや会が目指しているバイオ

エネルギーとしての活用など、環境面の取組みについても説

明されました。

場所を移した菜の花畑には

八千箱が置かれてあり、紹介

された商品の「畑のスイーツ」

（菜の花はちみつ）の素を観

察することができました。

「隠れた特産品が…」

今回の視察先である「早来

工営株式会社」は廃棄物処理を業とし、安平工場団地には、

主に町内外から収集された生ゴミを堆肥化するコンポスト工場があります。



通常は市場に出回ることのない隠れた特産品で、同社が運営主体となつている鶴の湯温泉などでたまに販売されることがあるようです。

高級品種とも言われる粒が実つたハウスを見学した後、

さくらんぼが振舞われました。



④ 地産地消をもっと考える

地域のものを地域の方が消費することだけが地産地消で

はなく、生産者と消費者がつながる形『顔が見え、話をす

ること』を通じて生産の努力

や苦勞、食の安心安全に触れることを目的としています。今では町内でも当たり前となつた農産物直売所ですが、旧早来町時代に行行政などがきつかけをつくり、賛同した生産者たちが意思と工夫を凝らしながら始めた「はやこい市」の例があります。



精魂こめて丹念に作りあげた作物を、直接生産者の手から消費者の手へ。

生産者ならではの農産物の

アピールや調理方法、育て方のポイントなどを説明するこ

とで、消費者との見えない壁

が消え、やがてメンバーは地

場農産物の良さを、当時ほとんど行われていなかった学校給食へ提供する道をつくり、

の食材や加工品を使ったメニューを増やすきっかけとなりました。給食食材の納入には量や品質、価格など意外と多くの条件がありますが、季節に合わせ献立を組み「地元のおいしさを子供たちに伝える」ことには生産者や栄養士などの努力や工夫が含まれています。



6月献立の主な町内産食材
アンガス牛肉・黒千石豆（黒大豆）・米・豆腐・油揚げ・生揚げなど
給食センターによってメニューは違いますが、メロンやカマンベールチーズ・ホエー豚のぎょうざなど町内の生産物や加工品などの特産物も利用しています。