

## 食品製造業等が連携し、地元産小麦を利用した給食パンの開発・提供

< 北海道 >

市町村・集落の名称	帯広市
協働の相手（企業や大学等）の名称	おびひろマイスター協会、帯広消費者協会、株式会社満寿屋商店、帯広市PTA連合会、株式会社山本忠信商店、有限会社林製パン工場、イズヤパン株式会社、株式会社はるこまベーカリー、帯広市教育委員会、帯広市農政部
仲介者・コーディネーターの名称	江別製粉(株)
協働のポイント	給食パンがすべて国産小麦で作られること自体が先駆的であり、小麦に係わる地域の人々が1つになることが必要であった。
協働のきっかけ・経緯	地元産小麦の消費拡大のPR活動や、小麦が地元で大量に生産されながらも、地域住民の口にはなかなか入らない実態や、安心安全な農産物の消費など地元農業に対する理解を深めてもらうために、消費者と生産者が連携して活動しようとして「帯広小麦地産地消推進協議会」を発足した。
取組の具体的な内容	地元産の小麦でパンを食べてみたいという消費者からの要求が高まり、市内小中学校の給食で提供することを目的に、平成15年に協議会を発足して以来、試食や勉強会を重ねるなど取組みを進めた結果、平成18年度には地元産小麦ホクシンなどからつくったパンが届けられるようになった。
農村地域への効果	地元産小麦の品種の加工適性について理解と関心が深まった。
都市部の主体（企業や大学等）への効果	店頭のパンへの道産小麦の使用等、付加価値の向上について理解と関心が深まった。
仲介者等の役割	小麦粉利用の実態や、加工についてのアドバイスをを行った。
今後の課題	<p>今後も、十勝産小麦の量的、価格面で安定供給が継続できるよう、関係機関で連携を図り、十勝産小麦100%で作った給食パンを提供していく。</p> <p>平成19年度より小麦にとどまらず広く地域農産物の付加価値向上・産学官連携による商品開発をすすめるため、「帯広小麦地産地消推進協議会」を発展的に解消し「帯広市食産業振興協議会」が設置された。</p> <p>十勝産小麦の地産地消は始まったばかりであり、学校給食にとどまらず、安全安心な地元産小麦を地元で加工することで付加価値を高め、域外へと売っていく取り組みも重要である。</p>
関連事業（国・都道府県等）	生産振興総合対策事業（農林水産省）、帯広小麦地産地消推進協議会負担金（帯広市）

(活動状況写真等)



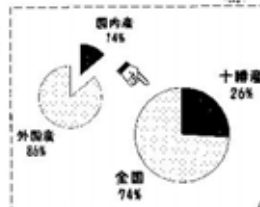
平成19年11月 ふるさと給食週間 ～帯広市役所農政課からお知らせです～

**学校給食パンは十勝産小麦100%**

去年の4月から、学校給食パンは、「安全・安心」な  
十勝産小麦にかえたんだよ!

それまで学校給食パンは、外国から輸入した小麦粉  
をつかってたんだけど、十勝ではたくさんの  
小麦を作っているからね。

地元で作られた小麦を、  
みんながたべてくれることは、  
農家のよろこびでもあるんだよ!



**帯広産大豆の手作りみそ**

農家のおかあさんたちが、まごころこめて作った  
みそで、「特製みそ汁」を作ったよ! 1年間熟成

させたみそで、原料は大豆・塩・  
こうじだけの無添加みそ!

▼特製みそ汁の献立

13(火)	14(水)	16(金)
小学校B	中学校	小学校A