農林漁業現地情報（一般情報）
大豆の事例

６　農林水産物の流通加工対策・消費者対策の推進

学校給食への手作りみそ、豆腐、パンを年間供給〔長野・安曇村〕

－女性グループの取組が成果を上げる－

南安曇郡安曇村の女性グループ「チャレンジの会」（斉藤たま子代表・会員18名）は、同村立安曇小・中学校（児童・生徒数100人）の学校給食に、地元産の大豆や小麦を原料とした手作りのみそ、豆腐、パンを年間を通して供給している。

学校給食への供給は、平成13年に同会が「地元産農産物を学校給食に」と働きかけたのと、同村内の農産物加工施設（13年建設）で児童とともに加工体験をするなど交流してきたことがきっかけで始まった。

供給体制は、同会と学校が緊密な連携を取りながら、給食の献立を決定する。それを受けて製造し、納入するという方法を確立している。これにより14年度は、みそ（使用する全量年間約100kg）、豆腐（月に約30丁）を供給し、この他、運動会や音楽会といった学校行事の際にはパンも供給している。

同会では、年間みそ約2,200kg、豆腐約7,000丁、パン約23,000食（うち食パン約1,500食）を製造して、学校給食向けの他、直売所での販売や上高地、乗鞍高原など村内の観光地の旅館・民宿などへ供給し、「地元の味」として評価を得ている。また、給食用の豆腐は、取り分ける時に崩れないように少し堅めにするなどの工夫も行っている。

同代表は、「子どもたちに、地元産の安心できるものを食べてもらいたい。今後は、村内の他の小・中学校、保育園へも供給していきたい」と話している。

連絡先：南安曇郡安曇村1061-1　　安曇村役場振興課
（電）0263-94-2301