

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

学校給食用豆腐の大豆をすべて地元産に [鳥取・米子市]

- 地産地消で食の安全・安心を推進 -

米子市では、同市の教育委員会が、平成15年4月から同市の学校給食に使う豆腐の原料大豆を、すべて県西部で栽培した地元産に切り替えた。

これは、同市の学校給食で使う豆腐の、原料大豆のほとんどが輸入大豆であったため、JA鳥取西部などの協力を得て、地産地消に配慮して始めたもの。

これまで地元で生産される大豆は、豆腐にするにはやや難がある「タマホマレ」が主流であったが、同JAが14年度から豆腐づくりに適した「すずこがね」などの品種の導入や栽培普及を図り、安定生産と供給の体制が確立された。今後は、油揚げ、生揚げの原料についても地元産大豆を使用する方針。

同市の給食センターでは、「安全で、安心して、おいしい学校給食が今一番求められている。トレーサビリティの導入が進めば、さらに多くの地元産食材の導入を検討したい。コスト面の問題は、食材についての見直しや検討を行い、給食費への跳ね返りを抑え、なるべく負担のかからないように努力したい」と話している。

連絡先：鳥取県米子市東福原5-6-41 米子市学校給食センター

所長 本池 辰郎（電）0859-33-4751