

酒米の米粉パンが学校給食に ～兵庫県小野市～



兵庫県小野市では、地域特産の酒米山田錦を使った米粉パンが「おのっこパン」として週1.5回学校給食に登場しています。

取組の経緯

小野市は、市を挙げて地産地消、農産物の特産品を増やす取り組みを進めており、昔から酒米の栽培が盛んに行われた土地柄から、酒米山田錦を使用した米粉パンの製造に取り組み、学校給食にも、この米粉パンを平成16年4月から導入することとなりました。

取組を可能にした手段・方策

家庭の負担となる給食費の値上げを行わないことを前提に、費用の増加分は、兵庫県の「もちもちおいしい米粉パン給食導入促進事業」の小麦と米粉(グルテン込み)の材料費価格差の1/2の助成と、同市の「小野市山田錦パン補助金」による残りの材料費価格差の1/2助成によって米粉パン給食が始まりました。

「もちもちおいしい米粉パン給食導入促進事業」とは、兵庫県が米消費拡大を目的として、米粉パンを学校給食にひろめるために、小麦と米粉(グルテン込み)の材料費価格差の1/2を導入年から3年間継続して助成する事業です。

なお、事業期間は、平成16年から平成18年までです。

平成19年度からは、県の助成期間が終了したことから小野市が単独で材料費の差額を負担して米粉パン給食週1.5回で継続しています。

取組の効果及びその評価

学校給食に安心・安全な小野市産を提供し、酒米山田錦の作付面積の拡大が図られること。

地産地消の意識が高まり、米粉パンのほか、米飯に小野市産ヒノヒカリを使用するなど、小野市産の食材の利用促進に効果がありました。



米粉パンの成形



焼きあがった米粉パン