

News Letter

「第11回全国農業高校お米甲子園」
特別優秀賞受賞 ～倉吉農業高校～

「第11回全国農業高校お米甲子園」で倉吉農業高校(倉吉市大谷)の生徒が出品した米が、応募総数180点の中から特別優秀賞に選ばれました。特別金賞、金賞に次ぐ賞で、倉吉農業高校では6年連続での受賞となりました。

米の栽培は授業の一環。標高の高いところほどお米がおいしいということで、令和2年産では倉吉市関金町明高の水田6アールを借りて米作りを開始。品種は、土地の気象条件に合い作りやすいこと、良食味であることから「縁結び」を選択。栽培方法にもこだわり、気温が上昇した時には、溝切機を使用し水を巡回させ、また、肥料も免疫力アップ・土壌改良の効果が期待できる、カニから生成される「キチン・キトサン」を使用。長雨の影響で、食味値は期待値まで届かず、日本一を目指していた3年生の馬田さんと長田さんにとって残念な結果だったとのこと。



生徒自ら農業機械を運転

しかし、農家で育ち将来農業者を目指している馬田さんは、今回の取組(播種、栽培、収穫・乾燥、精

米、販売)全てを自身の手で行ったことが良い経験となり、今後は農業大学校に進みさらに経験を積んだ後、親元就農を考えていて、「自分の代には法人化したい」と先を見据えています。

また、「夏場の草刈が本当に大変だった」と話す長田さんも、農業とは別の道に進む予定ではあるものの、「今回の経験で得た忍耐力を今後の人生に活かせたら」と話してくれました。



賞状を手にする馬田雄大(まだたけひろ)さん(左から2番目)と長田未来(ながたみく)さん(中央)

写真提供：倉吉農業高校

トピックス

地産地消率98%！ 子どもたちの心に残るおいしい給食をめざして（～北栄町学校給食センターの取組～）

北栄町学校給食センター（稲井健二センター長）は、町内4校の小・中学校及びこども園に給食を提供しています。地元の農家の集まりであるJA鳥取中央女性会北条・大栄各給食部会の協力により、できるだけ地元食材を活用することで、素材の味を活かした手作りで安全・安心なおいしい給食づくりに取り組んでいます。その結果、令和元年度の



地元食材を使った「サプライズ給食」
（北栄町産いちごのパンケーキ）



子どもたちからの感謝のことば

食材の地産地消率（鳥取県内産食材44品目の使用率。）は98%、このうち野菜は73%が町内産とのこと（※出展「広報北栄」2020年9月号）。稲井センター長からは、「これからも、関係者と連携し工夫することで、生産者や地域への感謝の心を育みながら『サプライズ給食』などで、子どもたちの心に残るおいしい給食を目指していきたい。」とのコメントをいただきました。

写真提供：北栄町学校給食センター

インフォメーション

～「野菜を食べよう」プロジェクト～

国民1人当たりの1日当たり野菜摂取量は280グラム程度と「健康日本21」（厚生労働省が推進する健康づくり運動）の摂取目標量（350グラム）を大きく下回っています。

一方、秋以降気候が良好に推移し、全国的に野菜の生育が良好で出回り量が多いなど、多くの野菜の価格がお手頃になっています。

農林水産省では、野菜の消費拡大のため「野菜を食べよう」プロジェクトに取り組んでいます。

詳細はこちら <https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai/2ibent.html>

◎「News Letter」は、原則奇数月に発行しています。

編集：中国四国農政局 鳥取県拠点

〒680-0845 鳥取市富安2丁目89番地4 鳥取第1地方合同庁舎

TEL (0857)22-3131(代) FAX(0857)27-9672 <農政局HP> <https://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。 <https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>