

有機農産物の生産方法・特徴、販路開拓を生産者から学ぶ

有機農産物の学校給食等への活用推進に向け、学校給食関係者、金融機関、農泊実践者、行政機関職員を集めた勉強会「スペルト小麦について食べて見て学ぼう」を生産者圃場にて開催。

○ 施策分類

みどりの食料システム戦略

○ 背景

有機農業の生産面積拡大に向け、学校給食への活用を通じた消費拡大が重要と考え、関係者による現地視察等を企画。

○ 取組の内容

学校給食関係者、金融機関、農泊実践者、行政機関職員17名を集め、有機農業でスペルト小麦(※)を生産する圃場を視察。有機農業に取り組んだきっかけや、スペルト小麦の特徴・栽培方法、販売先開拓等について説明を受けたのち、生産者家族が経営するパン店でパンの製造方法の説明を受け、パンを試食。その後、有機農産物を学校給食に取り入れる際の課題等について、意見交換を実施。

※小麦の原種にあたる古代穀物で、硬い皮殻に包まれており、天候や病気、害虫などから内部の穀粒を守ってくれるため、化学肥料、除草剤、殺虫剤や農薬をほとんど用いることなく栽培することが可能。

○ 効果・成果・今後の方向性

参加者からは次のような手ごたえが得られた。

- ・学校給食に有機農産物を取り入れるには様々な課題があるが、どのような方法で取り入れられるかを考えたい。(学校給食関係者)
- ・熱意のある生産者を応援するためには、私たち消費者も視野を広げ、学ぶ必要がある。(農泊実践者)
- ・スペルト小麦の栽培がきっかけとなり、新聞社やテレビ局からの取材も増え、農業の景色が変わった。学校給食でスペルト小麦を取り入れる可能性はあると考えている。(生産者)



圃場でスペルト小麦の栽培や特徴について説明を聞く様子



スペルト小麦の圃場



パン製造方法の説明を受け、購入する様子



意見交換の様子

体制図

