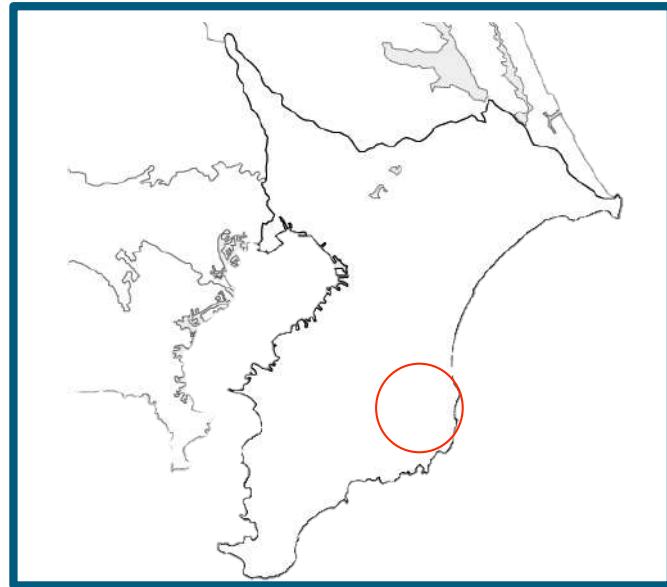




千葉県いすみ市
有機給食と自然と共生する里づくり

■いすみ市の概要



千葉県いすみ市

房総半島南東部に位置する
人口約37,000人のまち。

高齢化・人口減少著しい。

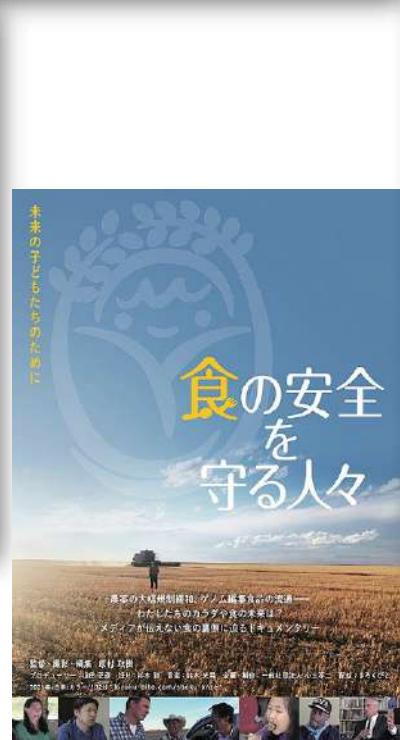
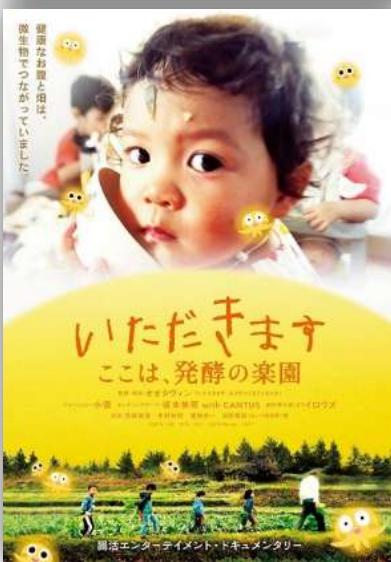
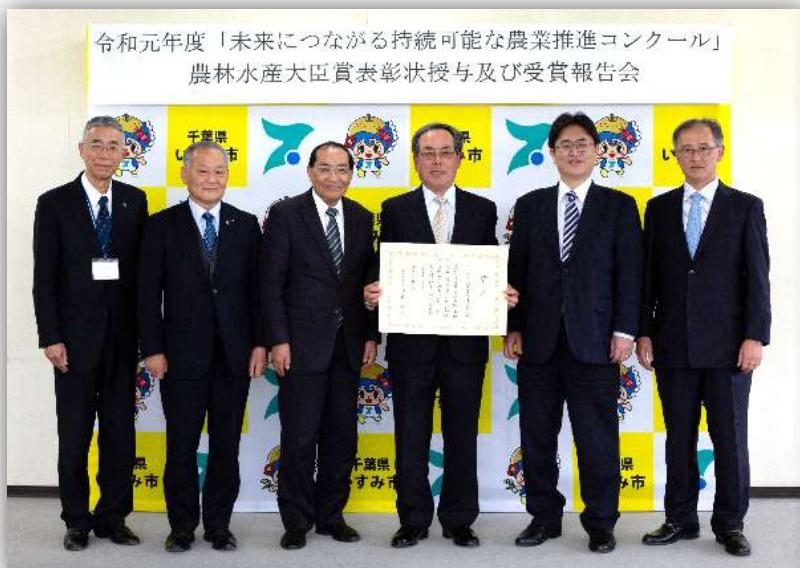
都心から70km圏内にあるが、

開発の影響から逃れたことで、**希少生物**も多く、
自然の恵み豊かな里山・里海地帯。

ローカル線のいすみ鉄道は聞いたことがあるが、
いすみ市は知らない、よく言われる。

近年は、世代を問わず**移住者**に人気がある。

■分野を越えて評価されるオーガニック給食



tsuji 辻調グループ総合情報サイト
tsujicho.com

ニュースリリース

第11回辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者決定

2020年6月11日

いいね！ 0

サイト チェック

「辻静雄食文化賞」は、食分野の教育と研究に生涯を捧げた辻調グループ創設者・辻静雄の志を受け継ぎ、2010年に創設されました。この度、「第11回辻静雄食文化賞」の受賞作品・受賞者が決定しましたのでご報告いたします。

本賞は、我が国の食文化の幅広い領域に注目し、よりよい「食」を目指して目覚しい活躍をし、新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動を対象に選考し、これに賞を贈るものです。また特別部門として専門技術者賞を設け、調理や製菓等の現場で活躍する技術者を顕彰しています。

なお、第11回辻静雄食文化賞贈賞式は、2020年夏の開催を予定しております。贈賞式につきましては、改めてご案内申し上げます。

◆本賞◆

千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成



＜受賞理由＞

地元の有機栽培米を学校給食に使うことによって、よりよい食をめざす活動が、生産者と消費者双方に無理のない形で持続的成果をあげている。地方自治体が主導して人々の意識をゆるやかに変え、社会的課題の解決を図りながら農業を振興し、地域の食文化を豊かなものにするモデル的取組みとして高く評価できる。

＜作者と作品について＞

千葉県の東南部に位置するいすみ市。行政と住民が協力して、生物多様性を軸とした環境保全の町づくりに取り組む。2013年に始めた有機米栽培は年々規模を拡大し、子どもへの安心安全な食の提供を目指して給食に導入。2018年、全国でも例のない全量有機米使用の給食を実現した。食農教育を行い、環境に配慮した農産物をブランド化するなど、持続可能な産地経営の実現と有機耕作による農村の環境再生を志し、将来の世代へと続く循環型社会形成の機運を醸成している。

2019年版 第7回「住みたい田舎」ベストランキング発表!

人生がもっと豊かになる! 田舎暮らしの本 2019年2月号
定価 800円

田舎暮らし

大反響!

全国663
自治体が
回答

旬の
「住みたい田舎」
をご紹介!



発表! 2019年版 第7回

「住みたい田舎」 ベストランキング

- 大分県豊後高田市が7回連続ベスト3入りを達成!
- 鳥取県鳥取市が3部門で1位に!
- 千葉県いすみ市が新設「自然の恵み」部門1位

綴じ込み付録

全国12エリア別トップ10 & 編集部注目のユニーク自治体

北海道、東北、北関東、首都圏、北陸、甲信、東海、近畿、中国、四国、北九州、南九州
各部門トップ10市町村を発表!



人口10万人未満の 小さなまちランキング

総合 第1位

大分県 豊後高田市

自然の恵み 第1位

千葉県 いすみ市

若者世代が住みたい田舎 第1位

シニア世代が住みたい田舎 第1位

大分県 烏杵市

子育て世代が住みたい田舎 第1位

島根県 飯南町

人口10万人以上の 大きなまちランキング

総合 第1位

自然の恵み 第1位

若者世代が住みたい田舎 第1位

鳥取県 鳥取市

子育て世代が住みたい田舎 第1位

栃木県 栃木市

シニア世代が住みたい田舎 第1位

福岡県 北九州市

太田洋

いすみ市長より
受賞メッセージ



「総幸福量」の高い 地域づくりを目指します

いすみ市では、市街地の真ん中を流れる夷隅川が、森をつくり里海を育てるため、海と山の恵みが豊富です。小・中学校の給食は、米飯すべてに市内で栽培された、農薬や化学肥料を使わない有機米を使用。健康、安心、環境にも配慮しています。

表 食パンの残留グリホサート検査結果

商品名	製造者	残留濃度 / ppm
食パン (麦のめぐみ全粒粉入り食パン)	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	0.15
食パン (ダブルソフト全粒粉)	山崎製パン株式会社	0.18
食パン (全粒粉ドーム食パン)	山崎製パン系列店	0.17
健康志向全粒粉食パン	マルジュー	0.23
ヤマザキダブルソフト	山崎製パン株式会社	0.10
ヤマザキ超芳醇	山崎製パン株式会社	0.07
Pasco超熟	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	0.07
Pasco超熟国産小麦	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	—
本仕込み	フジパン株式会社	0.07
朝からさっくり食パン	株式会社神戸屋	0.08
パン国産小麦	まるまばん	—
有機食パン	有限会社ザクセンW	—
十勝小麦の食パン	有限会社ザクセンW	—

表 学校給食パンのグリホサート残留調査結果

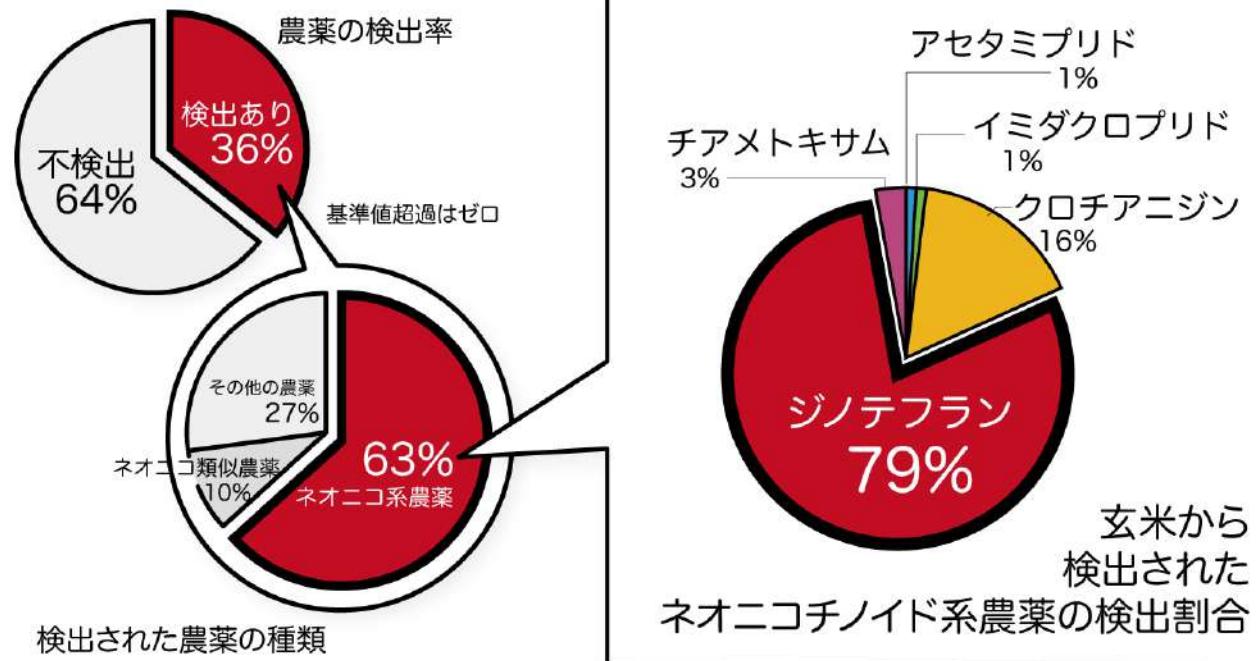
No.	商品名	地域	小麦の原産地	グリホサート 残留濃度(ppm)
1	コッペパン (学校給食パン)	関東	外国産80%、 県産小麦20%	0.05
2	はちみつパン (学校給食パン)	関東	外国産80%、 県産小麦20%	0.05
3	Sロール (学校給食パン)	関東	埼玉県産小麦100%	検出せず
4	コッペパン (学校給食パン)	関東	外国産小麦100%	0.04
5	ロールパン (学校給食パン)	関東	外国産小麦100%	0.05
6	学校給食用コッペパン黒糖	関西	不明	0.07
7	学校給食パン	九州	不明	0.08
8	学校給食パン	九州	不明	0.08
9	学校給食パン	九州	不明	0.05
10	学校給食パン (米粉パン)	九州	県内産米「ヒノヒ カリ」70%、県内産 小麦「ミナミノカ オリ」30%	検出せず
11	学校給食パン (焼きそばパン用)	関東	不明	0.07
12	小学校の給食パン	関西	不明	0.03
13	給食パン	九州	アメリカ、カナダ	0.07
14	給食パン (中学校のもの)	東北	不明	0.03

一社)農民連食品分析センターHPより転載

表1 市販玄米のネオニコチノイド系農薬残留調査(2017-2020)

総検査数	297検体	
農薬が不検出だった玄米	189 検体	国産米187検体、外国産米1検体
農薬が検出された玄米	109 検体	国産米107検体、外国産米2検体

玄米のネオニコチノイド系農薬残留調査2020



Japan Family Farmers Movement Food Research Labo. 2020
一般社団法人農民連食品分析センター 2020年調査

一社)農民連食品分析センターHPより転載

■世界の給食、オーガニックへ

イタリア



イタリアの有機農産物卸売業者の卸先内訳にあるように、学校給食向けは売上げの26%を占めており、重要な販売先の一つとなっている。学校給食への取り組みは州によって大きな違いがあり、導入が最も盛んなエミリア・ロマーニャ州は、州法によって2歳までの保育園児の給食は100%有機にすると規定している。

「イタリアの有機農産物の現状調査」JETRO2009年3月より抜粋

フランス



フランスは2022年までに、給食食材のオーガニック(有機)比率を20パーセントにすることを法律で定める。現在、フランスの学校給食のオーガニック率は、全国平均3パーセント。南仏のムアン・サルトゥー市ではオーガニック率100パーセントを実現している。

サステナブル・ブランド ジャパン2017.12.04より抜粋

韓国



2021年からソウルのすべての小・中・高校で「オーガニック無償給食」が全面施行される。市はまず来年から高等学校のオーガニック食材使用の割合も現在の30%からオーガニック学校給食水準である70%まで引き上げる。市は、オーガニック無償給食がすべての小・中・高1302校に拡大施行されれば、人件費と管理費を含めて年間約7000億ウォン(約700億円)の予算がかかると見ている。

ハンギョレ新聞2018.10.29より抜粋

■EUのオーガニック公共調達

デンマークは2015年、公共調達として学校、幼稚園、病院、介護施設などで提供される食事の90%を有機產品とすることとした。

同じくスウェーデンは、2030年までに公共調達の有機產品シェアの目標を60%としている。なお、同目標の実績は、2018年末時点で、コーヒー、紅茶、マメ科植物、種子、穀物、乳製品、卵、魚、その他魚介類などの幅広い農產物や食品の消費すでに同シェアが50%を超えている。

同様の計画は、クロアチア、フィンランド、フランス、ドイツ、イタリア、ラトビア、スロベニアなど多くの国で実施されている。

『Organic farming in the EU』 European Union,2019 より

■EUのオーガニック農業行動計画

欧洲委員会は「オーガニック農業行動計画」の策定のため、公開諮問(パブリックコンサルテーション)を開始すると発表した。

欧洲委は、オーガニック農業は「欧洲グリーン・ディール」や、「農場から食卓へ(Farm to Fork)戦略」、「生物多様性戦略」で掲げる目標の達成のために重要な分野と位置付け、2030年までにEUのオーガニック農地面積が全体の25%まで拡大させることを目標としている。

日本貿易振興機構(ジェトロ)ビジネス短信2020年9月7日より

■みどりの食料システム戦略

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な視点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組みとカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進。

2050年までに耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大させる

令和3年5月 農林水産省

具体的な取組

- (4)環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進
- ③栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進

・持続可能な地場産物や国産有機農産物を
学校給食に導入する取組の推進



オーガニック給食マップ[®]

Organic lunch map

オーガニック給食マップは、学校給食を
オーガニックに変える活動を続ける皆様に、
日本・世界の活動と、その最新情報をまとめ、
共有するためのプラットフォームです。
子どもたちの心と身体、そして地球を育む給食を、
みんなで実現していきましょう。

✓ オーガニック給食マップを応援する



オーガニック給食マップ

HOME

私たちについて

活動マップ

活動事例

活動のヒント

賛同団体・個人

活動トピック募集

寄付の支援

呼びかけ団体・人

賛同フォーム

個人情報保護方針



オーガニック給食マップ



オーガニック給食に関する活動マップ



オーガニック給食マップ



エリアで絞り込み

北海道 東北 北陸 関東
中部 近畿 中国 四国
九州 海外



| 生産者事例を含む |

2021.8.30

学校給食において100%有機米を実現

千葉県・いすみ市

■兵庫県豊岡市「コウノトリも暮らせる地域づくり」



■衰退する水田農業 課題

◆米価の下落(60kg一等米)

1996年 18,300円

2021年 9,500円 約49%下落

◆農家の高齢化

65歳以上の割合 いすみ市 76%

全国平均 65%

生産意欲の減退 ⇒ 離農者の増加

耕作放棄地の増加 ⇒ 里山の荒廃

野生鳥獣の増加



景観の悪化



コミュニティの衰退



“田んぼは地域の守り神”

■自然と共生する里づくり連絡協議会の設立

いすみ市内の里山・里地・里海の自然環境の保全・再生を通じた地域活性化を推進し、持続可能な生物多様性に富んだ自然と共生する魅力的な地域づくりに資することを目的とする

いすみ生物多様性戦略 2015年策定

自然と共生する里づくり協議会 2012年設立

- 自然環境保全・生物多様性部会 2012年設置
- 環境保全型農業(水稻) 部会 2012年設置
- 地域経済振興部会 2013年設置
- 有機野菜部会 2018年設置

先導的プロジェクト 有機稻作の推進 2014年～
有機園芸の推進 2018年～

コウノトリ



- 環境創造活動のシンボル
- 生物多様性保全・再生の指標種

◆協議会の主な取組

食・農・環境教育

ブランド化推進

都市農村交流

体験活動

実証試験

普及・啓発

いすみ生物多様性戦略

「いすみ生物多様性戦略」の7つの対策の柱と重点事業

市民の皆さんから寄せられた生物多様性にかかる課題と取組に関するご意見（463件）をもとに、7つの対策の柱を立て、各対策ごとに複数の取組事業（全186件）を策定しました。そしてさらにその中から以下の重点事業（38件）を設けました。

環境改善の分野

1

里山里海の自然・文化の保護・保全 (事業件数41、重点5)

- ◇ウミガメを守り育てる活動の推進
- ◇コウノトリが生息できる自然環境の整備
- ◇国指定天然記念物「ミヤコタナゴ」生息地の保全
- ◇希少生物保護のための基金設立の検討
- ◇夷隅川河口湿地の保全と再生

2

里山里海の放棄・荒廃地の再生・管理 (事業件数48、重点6)

- ◇自然と共生する里づくりモデル水田事業
- ◇自然と共生する里づくり
- ◇環境保全型農業の推進
- ◇環境保全型農業と経済の自立促進・支援
- ◇環境保全型農業基盤の整備促進
- ◇小・中学校での「生物多様性教育」

3

外来生物・野生鳥獣害の防除・管理 (事業件数16、重点2)

- ◇「いすみ市外来生物・野生鳥獣害対策協議会（仮称）」を設置
- ◇千葉県生物多様性センター等との連携・協力

普及・利用の分野

4

地域環境や先人の知恵の学び・継承 (事業件数21、重点5)

- ◇「いすみ生物多様性先人の知恵物語（仮称）」の作成
- ◇いすみ市の生物多様性に関するカリキュラムの開発と各学年の教育課程への位置づけ
- ◇各小学校に水田ビオトープの創出と水田の生きもの観察・調査
- ◇生物多様性の保全と持続可能な里山里海の暮らしについての講座開催
- ◇いすみ子育てジャンボリー（幼児と保護者）の開催

5

生命感じる自立・循環のライフスタイル (事業件数15、重点3)

- ◇学校給食での有機米・有機農産物の使用
- ◇水田ビオトープ・学校区の子ども自然体験フィールドの確保
- ◇空き家バンクの運営



基盤整備の分野

6

生物多様性を活かした産業創造 (事業件数37、重点12)

- ◇人もコウノトリも暮らせる農村環境整備の推進によるいすみブランドの確立
- ◇食味が自慢の「いすみ米」ブランドの創出
- ◇化学肥料・農薬使用を低減した環境にやさしい農業による農産物のブランド化の推進
- ◇いすみブランドづくりの推進
- ◇新規水産加工品の発掘支援
- ◇加工品の付加価値を高めた水産物のブランド化の促進強化
- ◇食を中心とした新たな観光の推進
- ◇「生物多様性を活かした産業創造懇談会（仮称）」の設置
- ◇都市住民を対象としたツーリズムの推進
- ◇产地直送による全国を視野に入れた消費拡大と販路拡大の検討
- ◇新たな観光資源の発掘といすみブランドの創出・育成・強化
- ◇いすみ市の食材を活用した食事メニューの開発



市民の役割

市民の方々には、生物多様性の恵みが私達の生活を支えていることを理解し、生物多様性に配慮したライフスタイルを実践することが望されます。また、家族や特に子どもたちへ自然の大切さを伝え、自然や生きものとのふれあいの場づくりをはじめ、地域内外でのさまざまな生物多様性の保全・再生の活動に参加することが期待されます。

■環境と経済が両立する有機稻作

●再生産可能な価格水準

お米の価格(精米5kg) 慣行 2,000円 有機 3,500円以上

●オーガニック需要は拡大傾向

食に対する安全・安心志向の高まり / エシカル消費

有機栽培技術の確立と普及

有機米の販路開拓

達成すれば

産地経営は持続的に

有機稻作→農村環境再生(生物多様性の保全・再生)

教育

学校給食
食農教育 等

交流

オーナー制
交流イベント 等

福祉

農福連携
癒し 等

観光

農泊・農業体験
ツアーエ 等

広報

移住定住施策
ブランド施策 等

あらゆるまちづくり分野に活かして、地域活性化を図る

■2013年22アールで始まった手探りの無農薬栽培



やせ我慢の無農薬栽培では続かない、広がらない

■第一人者に学ぶ



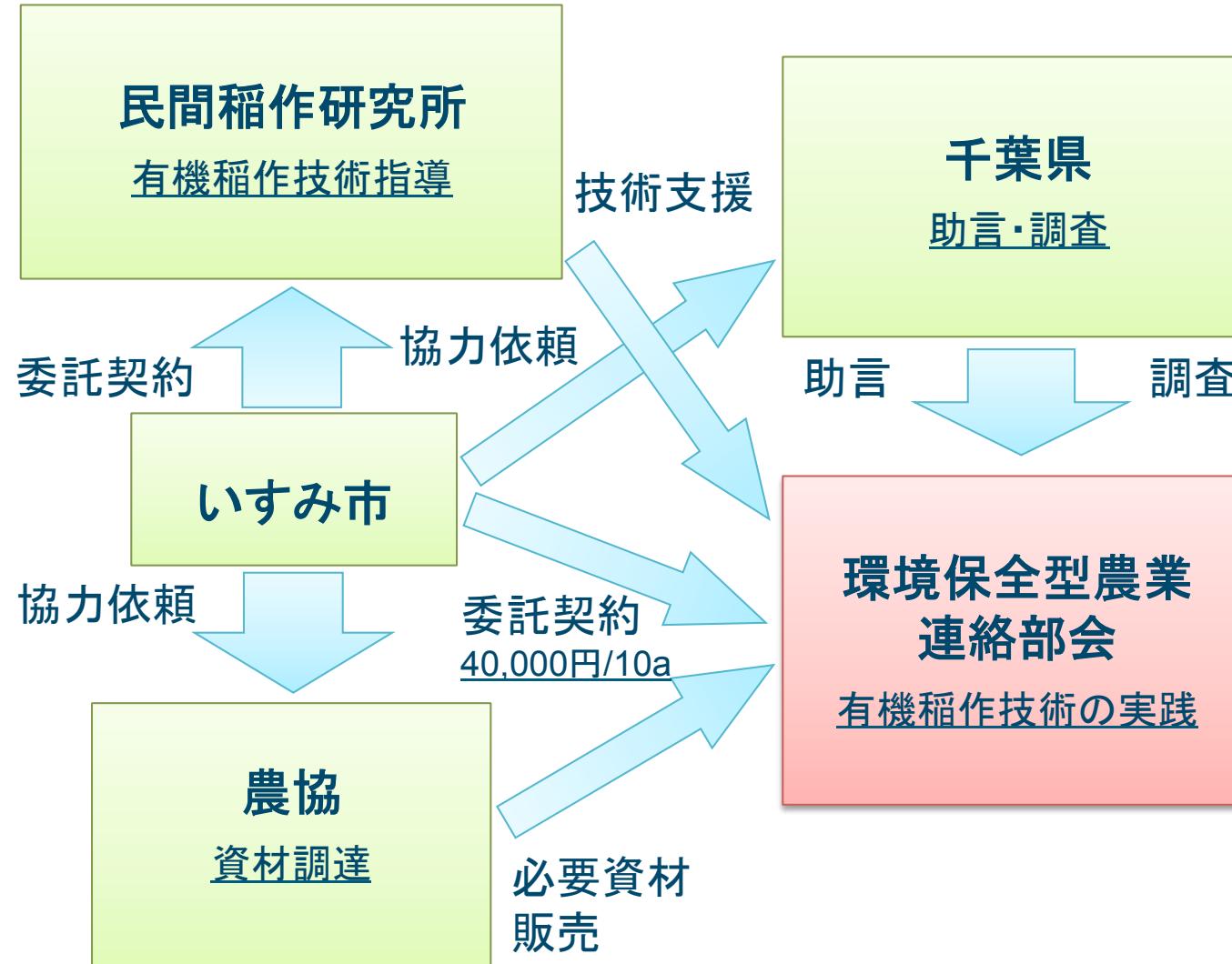
NPO法人民間稲作研究所
理事長

いなば みづくに
稲葉 光國 先生

東京教育大学大学院農学研究科修士課程修了。
1997年民間稲作研究所設立、1999年～理事長。
「有機農業技術支援センター及び有機種子供給センター」を開設。
兵庫県豊岡市「コウノトリと共生する水田づくり水田再生事業」受託。
千葉県いすみ市より有機稲作の技術支援の依頼を受け、学校給食
有機米100%実現を支援。
2017年～「ブータン王国での循環型有機農業の普及による地域創成
事業」実施。

■有機稻作モデル事業 2014-2016年

いすみ市の気象・土壤条件にあった有機稻作準技術体系の確立を目指す



企画案 Plan

↓
実践 Do

↓
調査 Check

↓
分析 Analysis

↓
改善 Improvement

↓
まとめ Summarized results

有機農家の育成



■普及・啓発の経緯



■学校給食米における有機米の使用

- 安心・安全なお米を子どもたちに提供したい
- 子どもたちに地域の農業や環境のことを知ってもらいたい

年度	有機米導入量	割合
2015	4t	11%
2016	16t	40%
2017	28t	70%
2018	42t	100%
2019	42t	100%

全国に先駆け、学校給食のお米を全て有機米に

食育の推進

有機農産物
の消費拡大

有機農産物
の生産拡大

地域イメージ
の向上

持続可能性、循環型社会への転換を促進

■環境に配慮した農産物のブランド化

子どもたちの未来を支えるお米



Biocle
Biocle by CINAGRO オーガニック
お取り寄せ でお買い求めいただけます！

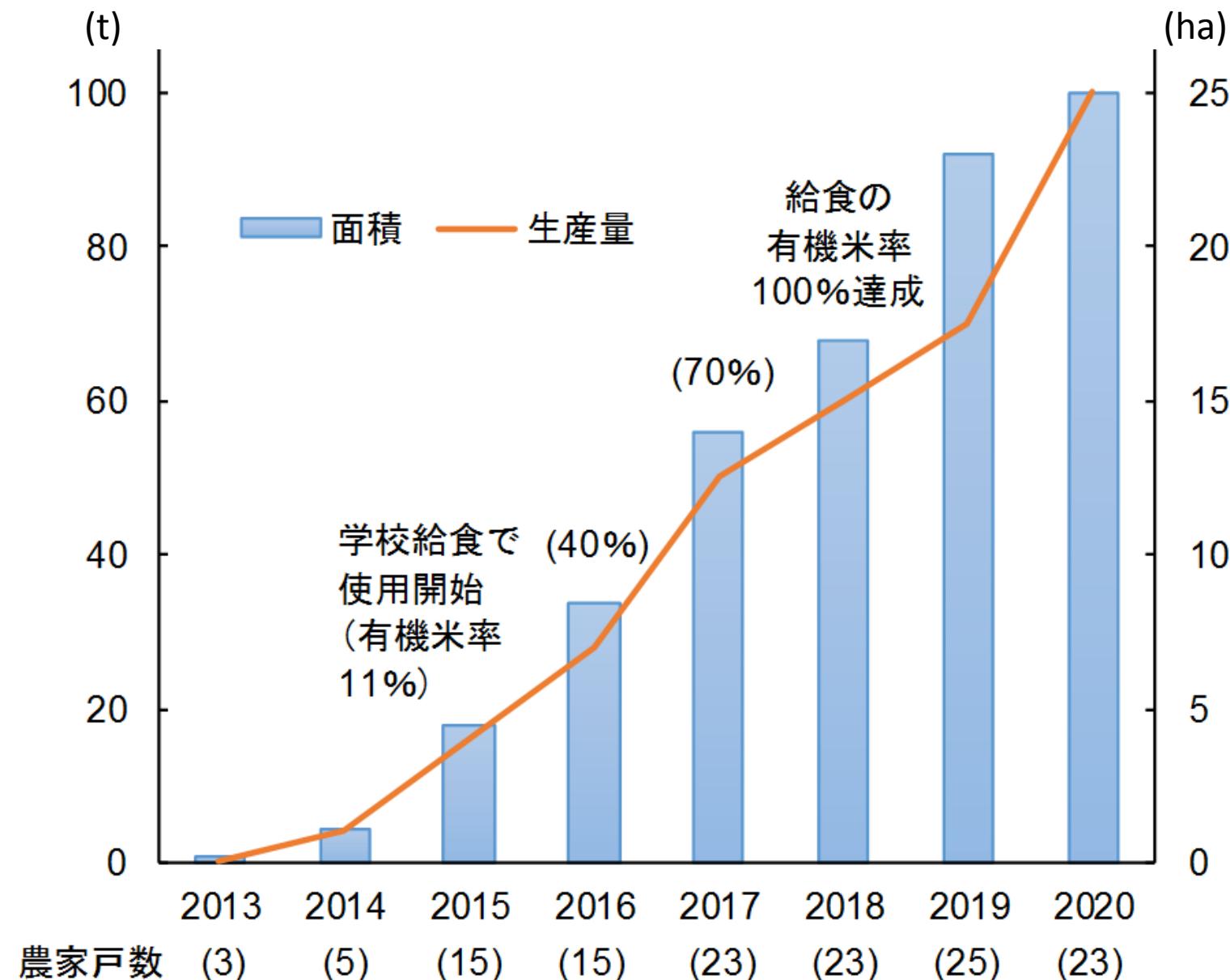
JAL国内線ファーストクラスのおもてなし
日本各地の名店プロデュース機内食
新JAPAN PROJECT.
千葉県
~初秋を彩る地元食材を創作日本料理で~



Japan Airlines adopted the rice as in-flight
meals of first class (2016)
日本航空ファーストクラス機内食に採用



■有機米生産の推移(いすみ市)



■学校給食全量有機米に向けたプロセス

「有機米と慣行米との価格差は147円/kg
一食当たり85g、米飯支給回数月平均13.5回とすると
 $147\text{円}/1,000 \times 85\text{g} \times 13.5\text{回} = 169\text{円}$ 」

学校給食全量有機米に伴う

1か月の給食費値上げ分 169円 ←意外と安い！

がしかし、給食費値上げ＝家庭の所得と係るナーバスな問題



地場産有機米の学校給食には、自治体独自の財政的支援が必要



■学校給食へ地場産有機野菜を導入

通常の給食野菜の流れ



学校給食有機野菜供給体制構築事業 2018年～

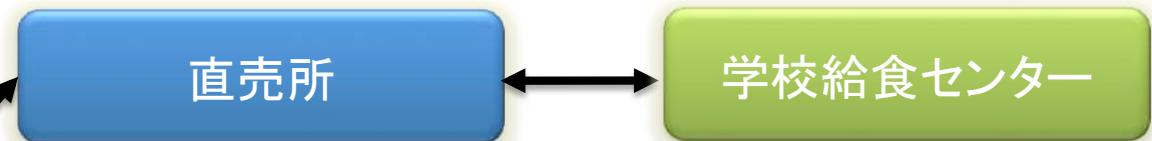
○給食センターの現体制で無理なく使用できる品目から優先

2021年度は、有機ニンジン、有機コマツナ、有機メーケイン、有機タマネギ、有機ニラ、有機ネギ、有機ダイコン、有機キャベツ

いすみ産有機野菜の流れ



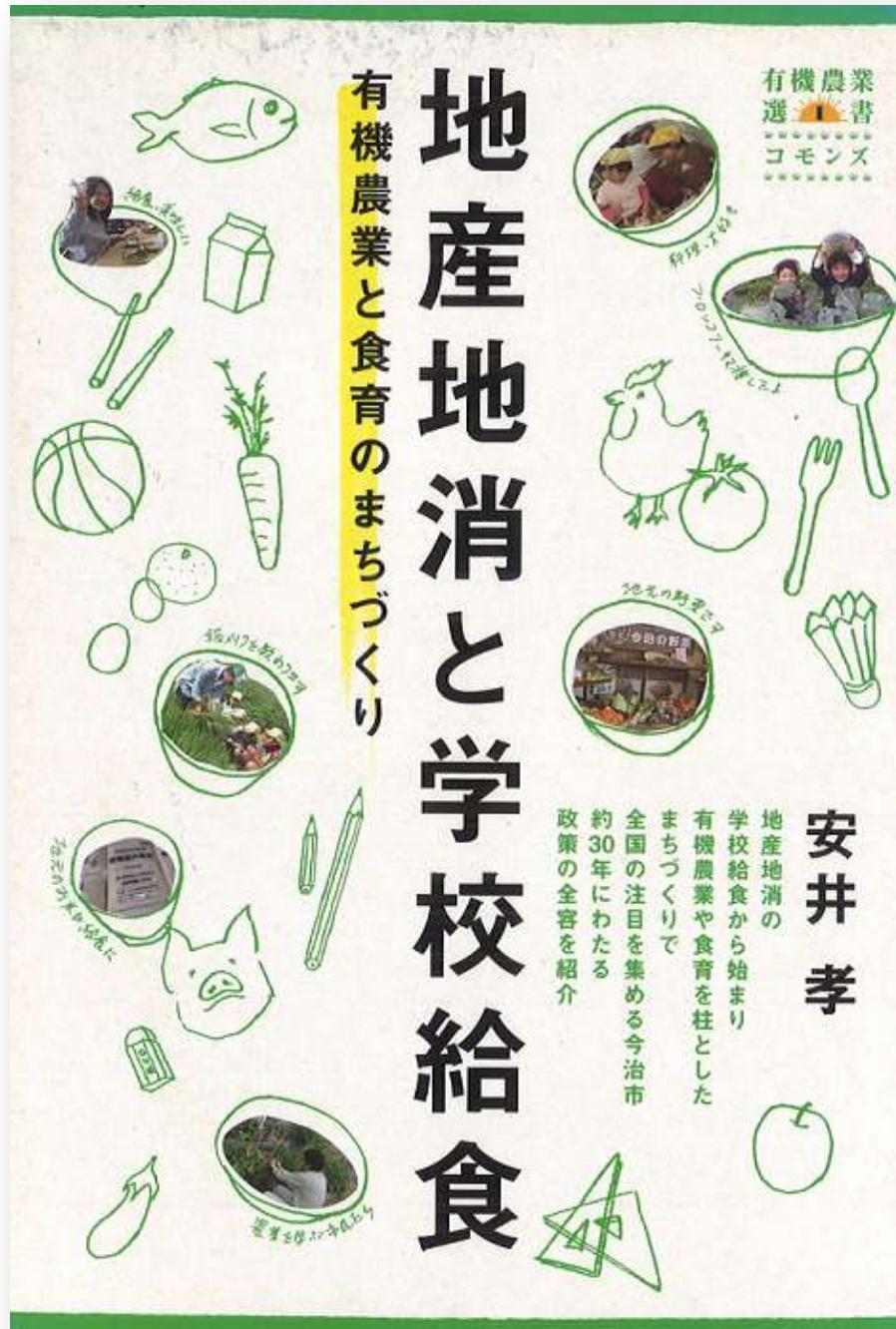
品目選び～作付け、納入まで、定例会で協議



作付け・出荷調整会議



学校栄養士による生育確認



食育は、その本質である食べ物の生産について教える方向で見直さなければならない。

食料自給率を考え、地域の農林水産業の姿を見て、自分が食べる食材を選ぶ。子どもたちが大人になったとき、地域の農林水産業を支え、応援する。そんな食育が必要だ。

食育をイベントやスローガンで終わらせるのではなく、受けた子どもたちがきちんと実践できるような教育に仕上げなければならない。

『地産地消と学校給食 有機農業と食育のまちづくり』著者安井孝、発行者大江正章より抜粋

■有機米給食と連携した食・農・環境教育

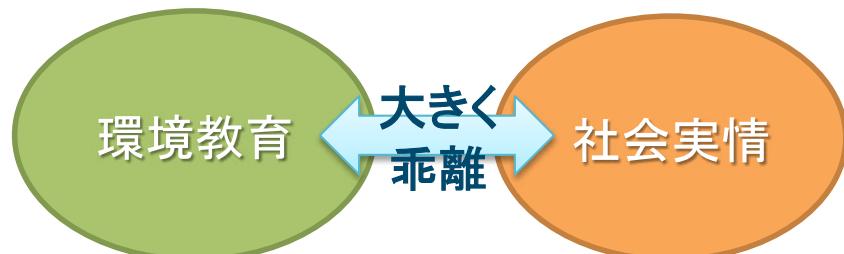
「環境」と「農業」と「食」を一体的に扱う教育プログラムの開発に着手
一年間で30时限(15テーマ×2时限)を扱う



◆従来の教育

「環境教育」と「食育」と「農業体験」が一体的に扱われていない

→子どもたちは農業の多面的価値を理解できない



健全な環境が、自身の健康と健全な社会を保障している

■食・農・環境教育の普及

いすみの 田んぼと里山と 生物多様性



「いすみの田んぼと里山と生物多様性」編集委員会 編・著

5. 田植えをしよう

一般的なお米づくりでは、稲の葉っぱが2.5枚ぐらいた出た草丈12cmぐらいの苗で田植えをします。

「いすみっこ」のお米づくりでは、除草剤や殺虫剤を使わないため、苗を大きく、丈夫に育てないと雑草や害虫に負けてしまいます。

そのため、稲の葉っぱが4.5枚ぐらいた出た草丈15cmぐらいの大苗で田植えをします。

現在の田植えは田植機で行うのが一般的ですが、みなさんが田植えを体験する場合はどれも手で植えるやり方で行います。

農家の人がいっしょに実際の田んぼで田植えをする方法や学校内にあるミニ田んぼで田植えをする方法、バケツ田んぼで田植えをする方法があります。



写真1:「いすみっこ」の苗

田んぼでの田植えのやり方

田植えは、風があまりなく晴れたあたたかい日に行うのがよいです。このような日に田植えをすると植えた苗が早く根付き、すぐに成長していきます。

田植えのポイント～植えるまえに作業のポイントをよく確認しよう

①30cmくらいの一定間隔で植えていきます。

間がせますと、稲の成長とともに根がからみあったり、肥料をうばい合ったり、光をうばい合ったりと稲同士がけんかしていきます。風通しも悪いため、稲が病気になりやすいです。

また、苗の列はまっすぐになるように植えましょう。列が曲がってしまうと稲刈りの時に苦労します。あらかじめ30cmぐらいの間隔に植え付けの目印をつけたロープを使って、植えていきます。

②1か所に植える本数は3本程度、深さは3cmくらいにします。

③5本以上植えてしまうと、稲が成長したとき株が

込み合ってしまい、1本1本に十分に光が当たらなくなります。

浅く植えすぎると、苗が抜け水に浮いてしまいます。

深く植えすぎると、株わかれがうまくできず成長がおくれてしまいます。

苗の根元を親指と人差し指と中指をまっすぐにしてはさみ、第一関節が土に埋まるくらいにさし、苗を置いてくるように指だけを引き抜くとうまく植えられます。



図:苗のもち方に埋まるくらいにさし、苗を置いてくるように指だけを引き抜くとうまく植えられます。

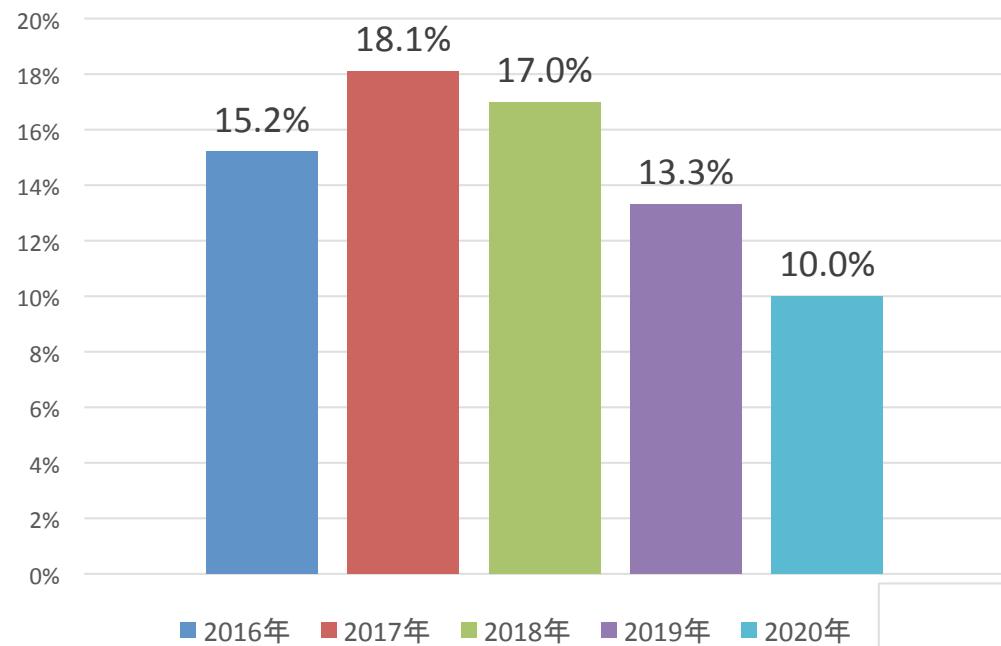
④苗を一か所植えたら、次の場所に前进します。この時、かかとから足を抜くようにするとうまく泥から足を抜くことができます。

植え方には、前に進むやり方と後に下がりながら植えるやり方があります。

いすみライフスタイル研究所HP(www.isumi-style.com)でダウンロードできます

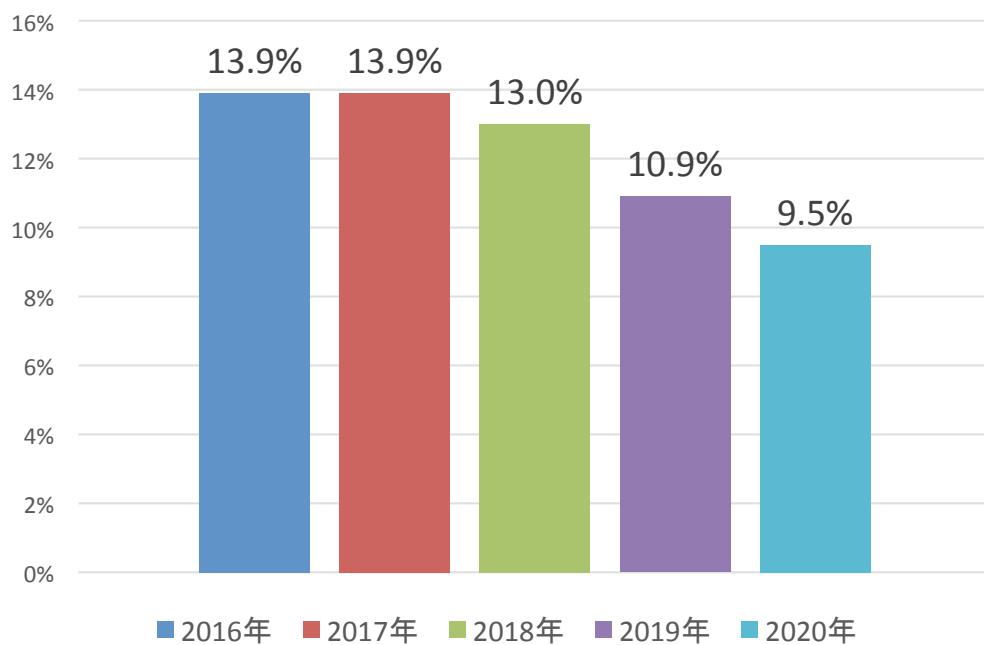


学校給食主食(お米)の残菜率(年平均)



有機の給食を本格的にはじめてから(2017年10月)、お米の残食が年々大幅に減少

学校給食全体の残菜率(年平均)



給食全体の残食も年々減少

いすみ市のモデル事例 令和2年度(個人農家の場合)

名前	Iさん(70代)	Jさん(50代)	Kさん(30代)
有機参入年数	6年目	5年目	2年目
経営面積	7ha	5ha	17ha
有機稲作面積	2.7ha(R3年は3.3ha)	1.3ha(R3年は2.3ha)	1.9ha(R3年は2.9ha)
有機平均反収 * 米選1.85mm	473kg	393kg	513kg
販売収入 有機米部分のみ	☆JAへ販売 (JAS有機) 23,000円×128.5俵 (特栽<無農薬>) 20,000円×86俵 <u>合計467万円</u>	☆JAへ販売 (JAS有機) 23,000円×24.5俵 (特栽<無農薬>) 20,000円×64.5俵 <u>合計185万円</u>	☆JAへ販売 (特栽<無農薬>) 20,000円×111.5俵 計223万円 ☆小売店へ販売 (特栽<無農薬>) ?円×51.5俵 計?万円 <u>合計223+?万円</u>
* 環直(1.2万円/10a)	324,000円	156,000円	228,000円

* 環境保全型農業直接支払交付金－有機農業の場合、10aあたり12,000円交付

■地産地消・有機給食の食育力

今治市によるアンケート調査で有機農産物を使った学校給食を食べた子どもたちの、**成人後の消費行動**について調べた結果、食材の選択に「なるべく地元産であることを重視」したり、「食品添加物などの表示に注意」したり、「賞味期限を確かめて」なるべく安全なものを選択する傾向が市外のグループに比べ有意に強いことがわかった。

「食材を選ぶときに注意していること」

対象：今治市の有機農産物の学校給食を食べて育った人とそれ以外の人（調査時26歳）

項目	今治市立花 グループ	市外 グループ
なるべく地元産であることを重視	24.5%	12.6%
産地や生産者が確かであることを重視	49.1%	36.9%

「食べることはひとつの農業行為である」
(ウェンデル・ベリー)



ウィルスから子どもを守るヒント満載♡
まほろばスタジオ オンライン配信です～

微生物の菌ちゃんです！ 「いただきます」シリーズが、ご家庭で見れるようになりました、お申込みはこちら▶



出演：稻葉光國 近藤立子 吉田俊道 菊地良一 鮫田晋



12月12日(日) 13時～16時 メルカット12月10日

「いただきます2 オーガニック給食篇 配信オリジナルVer」

＆オオタ監督 ZOOM トークショー & ZOOM 交流会

「いただきます2劇場版」に、千葉県いすみ市給食の詳細を40分間追加撮影した
オーガニック給食編です！配信費 2000円

子どもたちに、安心な給食を！ サテライト上映募集中。
あなたの町でもアクションはじめませんか。



予告編

※プログラムは一部変更の可能性があります。まほろばスタジオお申し込みフォームに最終情報が掲載されます。

ZOOM VIMEO 視聴説明映像▶



■子どもたちが成長し、やがて築く未来の食卓と、未来の食卓に支えられる農業・農村に大きく期待する



ご清聴ありがとうございました