



地産地消で食育を

市民団体と農家が連携

2005. 6. 24

大阪日日新聞

学校給食に「豊肥」青ネギ

食の循環の輪が完成

・豊中市

給食の生ごみなどで作られた土壌改良材を使い豊中市内で栽培された青ネギが、初めて同市の小学校給食に登場した。地域の野菜を地域で消費する「地産地消」の取り組みを進める農家と、地産地消を「食育」につなげたいと考える市民団体との連携で、「食の循環」が完成した。

この土壌改良材は同市内の学校給食で出た調理くずなどに街路樹のせん定枝を混ぜ、発酵させた「豊肥(とよっぴー)」。

た。

この土壌改良材は同市内の学校給食で出た調理くずなどに街路樹のせん定枝を混ぜ、発酵させた「豊肥(とよっぴー)」。

ワーク(高島邦子代表、

四十人)と、市内の農家で作る「豊中市農業経営者協議会研究部会」(橋本忠男会長、百七人)。同研究部会の会員で三年前から豊肥を使い、無農薬有機野菜を地元の飲食店に出荷している同市浜の光久隆晴さん(五七)に給食用青ネギの栽培を依頼した。

三月月上旬に種がまかれ

た青ネギは一月後に約千平方メートルの畑に移植され、二十一日に光久さんと同ネットワーク会員七人が五十坪ほどに育った約三十三キロを収穫し、出荷した。二十二日には市立小学校四十一校のうち二十校の給食にこの青ネギを使ったみそ汁が出され、子どもたちが豊肥や食の循環などについて学



給食用のネギを収穫する光久さん(左)ら(21日)