



広島県では、県内の農林水産業の持続的な発展と県民の豊かな食生活の実現、地域の伝統的な食文化の継承を目的とした、「ひろしま地産地消推進県民条例」が平成23年に施行され、地産地消を推進しています。商品を購入するとき、国内産・県内産、できれば、府中産を選ぶことが、将来の食料事情を守ることにつながります。

生産者に聞く、地産地消



上下南農産 岩佐豊可さん

上下に帰ってくるまでは、調理の専門学校へ行って、広島市内の大衆食堂で調理のバイトをしながら、学校給食員を目指していました。いろいろあって、上下に帰って来たときに農事組合法人上下南農産の理事長さんにやってみたいかと誘われて、農業に携わるようになりしました。上下南農産に就職するからには、しっかりと基礎を学ぶため、庄原市にある広島県立農業技術大学校で2年間勉強しました。いろいろな経緯で、今はなぜか目指していた調理ではなく、食材を作る農業に関わっています。農業用語というのにも慣れてきました。最初のころは、定植を定食と聞き違え

たこともあるくらい農業のことは全く知らなかったんです。

豪雨被害は大丈夫でしたか

豪雨災害後は大変でした。ハウスが2棟流されて、農業機械も水没して使えなくなっていました。作付けの予定も遅れるし、そもそも、何からしていいやら、もうぐちゃぐちゃで、わけが分からない状態でした。それが、今はほとんど一段落し、なんとか秋に向けて種まきもできて、収穫もでき、落ち着いてきたかなといったところです。

今日は何を収穫したんですか

今日（9月11日）は、学校給食へ出す小松菜を収穫しました。大きく育った小松菜は、翌日（9月12日）に「厚揚げの八宝炒め」として給食に出されます。市内の子どもたちが食べるので、自然とより安全・安心なものをと特別な思いが入っています。府中の学校給食は、地元

特集 食べる、地産地消

農林水産省は、供給熱量ベースの食料自給率が昭和40年度（1965年度）の73%から、平成20年度（2008年度）の41%と大きく低下していることを示しています。これは、先進国で比較すると最低水準であり、食料自給率の向上は喫緊の課題だと認めています。

食料自給率低迷の要因は、食生活が大きく変化し、とうもろこしなどの穀物や大豆などの需要が増加し、輸入に頼らざるを得なくなつたことや農産物価格の低下や農業所得の低下を主な要因として、農業従事者、耕地面積の減少などによるとされています。

地産地消を進めるメリット

- ①地域の活性化
生産者と事業者などとの連携による地場産農林水産物の消費の拡大により、小規模な生産者にも所得を得る機会を創出できます。
- ②流通コストの削減
流通コストが削減され、生産者の収入確保につながるとともに、輸送距離を短

くして地球温暖化などの環境問題にも貢献します。

- ③生産者と消費者の結びつき強化
消費者にとっては、「顔が見える関係」で生産状況なども確かめられ、新鮮な農林水産物を消費できます。

府中版地産地消の取り組み

市内で生産した新鮮で安心な農産物を学校給食へ安定的に供給し、農家所得の向上と地域農業の振興を図るため、平成22年12月、上下町を中心に40人の生産者が集まり、学校給食推進協議会を設立しました。

平成29年度には、市の補助金を活用し、学校給食で使用頻度の高い玉ねぎの供給量を増やすため、玉ねぎ移植機を購入しました。協議会内で共同利用することで、初期投資を抑えて作付けできることから、栽培面積が増え、今年度の出荷量の向上を見込んでいます。さらに、学校給食のお米は100%が府中産で、平成29年度は学校給食用に約30トンを生産しました。

今は楽しいですか？うれしいことも教えてください

農作業はとても楽しいですね。1年やって、作業も機械も少しずつできるようになってきました。一番うれしいのは、マルチを真っ直ぐひけたときですね。マルチは、畝にビニールをかぶせる作業で、草を生えにくくしたり、地温を保つなどの役割があります。

今作っているものは、露地ではキャベツ、白菜、ハウスなら、きゅうりや小松菜、ほうれん草なんです。個人的にこれから作りたいものは、いちごを作っ

てみたいです。いちごの苗でもいいですね。アスパラガスもいいなと思います。上下はアスパラガスを作っている人が多いので、ぜひ、学んでみたいです。

上下南小学校の子どもたちが畑を見学に来たこともあります。そのときに、葉っぱの緑が濃すぎるものは、窒素が多すぎるサインで、逆に薄すぎると不足のサインだとか、土の状態を分析することで、適切な肥料を施肥し、過剰になることを防いでいるんだよと説明することもあります。

市内の7つの集落法人でつくる府中市集落法人連絡協議会では、市内の学校給食へお米を納入していて、その関係で府中学園へ米作りの話をしに行ったり、子どもたちと一緒に給食を食べたりもします。子どもたちが興味・関心を持ってくれることもうれしいですね。少しでも多くの人に、府中産の食材を選んで食べてもらえるよう、これからはいいものを作っていこうと思います。



肥料をまく岩佐さん