

訓子府の元気 農業

「地産地消」
「食育」など
活発な活動

特集

まちの基幹産業の一つ、農業。農業が元気になるとまち自体も活気づきます。

「くんねっぶ農業」では、安全と安心を主眼にした農作物栽培を活発に行っているほか、地元でとれた旬の作物を新鮮なうちに地元で食べるという「地産地消」や「食育」の取り組みも行われています。

厳しい経済情勢の中、酪農業も新たな活動を開始するなど、「くんねっぶの元気づくり」に貢献しています。

学校給食に地場産野菜



給食センターでは、20年ほど前から地場産の野菜などを食材として活用しています。

20年度で見ると、じゃがいもは、年間使用量 2,400 kgのうち 2,200 kg、玉ねぎは、2,780 kgのうち 2,520 kgが町内産で、いずれも 90% を超えます。このうち 10 月から翌年 3 月までは、全量減農薬のものを使用しています。

このほか、お米は減農薬栽培米「くんねっぶ米太郎」だけを使用しており、イチゴやメロン、ほうれん草なども旬の時期に児童、生徒に提供しています。

「地場産にこだわり」 加工品開発へ講習会

ターには、パンやカステラ、豆腐、みそなどを作ることができる農産加工室があり、活発に利用されています。農産加工室をさらに活用し、地場産食材で新たな加工品を生み出そうと元農業改良普及員を講師に、20年度は 3 回の講習会を開催しました。

1 回目は「地場産小麦を使ったピザ」、2 回目は、じゃがいもの新品種「スノーマーチ」と他 3 品種の食べ比べ、「ニヨッキ・チャツネ・ピクルス」を作り、3 回目も米粉をテーマにした「パン・うどん・水餃子」でした。延べ 133 人の方が参加し、新たな料理をはじめ、地場産食材への認識を深めるなど、好評です。今年度は、2 回開催の予定です。

「地場産にこだわった加工品の開発を」と平成 20 年度から町が開催している農産加工室講習会。農業交流セン



「訓子府を食べよう」クリーン農業と食育

クリーン農業の取り組みは、昭和 62 年に生産組織である訓子府町玉葱振興会と、販売を担当する J A が連携し減農薬栽培を開始したのが、本格的な始まりです。

その後「コープこうべ」が提唱する「フードプラン実験事業」に参加（平成 3 年）、玉葱減農薬部会設立、特別（減農薬）栽培米「くんねっぶ米太郎」の栽培開始（平成 4 年）と活動が活発化。

平成 8 年には訓子府町クリーン農業推進協議会（現・中沢洋充会長、現会員数 100 戸）が発足し、減農薬栽培の生産組織連携や販路拡大などを実施。

このあとも玉ねぎ生産者 4 戸が有機 J A S 認証を取得、平成 13 年には「有機栽培の会」が発足し、5 戸の農家が網走管内第 1 号となる「エコファーマー」の認定を取得しました。

町全体で、環境や安全・安心を重視した農産物生産を続ける一方で、クリーン農業推進協議会は、食育にも力を注いでいます。

その一つが「訓子府を食べよう」。訓子府小学校 5 年生の家庭科授業に合わせ、生産者と児童が一緒に調理、食事する取り組みです。

地場産の米、玉ねぎ、じゃがいもや豚肉、みそなどを活用して調理します。調理の間には生産者から作物栽培に関する話などがあり、児童と生産者が向き合って地産地消、食育を実践し、今年で 4 年目となります。



良質な飼料の安定供給へ 6 戸の酪農家が結束 厳しさに打ち勝とう

飼料代の高騰で、経営状況が厳しい酪農業ですが、6 戸の酪農家が農業法人「合同会社 K's フィードサービス」（稲邊文男業務執行代表社員）を設立、昨年 6 月に飼料の生産から供給までを行う「飼料生産協業型 TMR センター」が完成しました。

訓子府町の酪農の将来像を考え、平成 16 年から何度も協議を重ね準備を進めてきました。

TMR センターとは、乳牛が必要とするさまざまな飼料を最適に混合して配達する施設で、乳牛の給食センターのようなものです。各農家所有の農地約 180 ha から収穫された飼料を毎日混合し、良質な飼料を構成農家に配送しています。

