



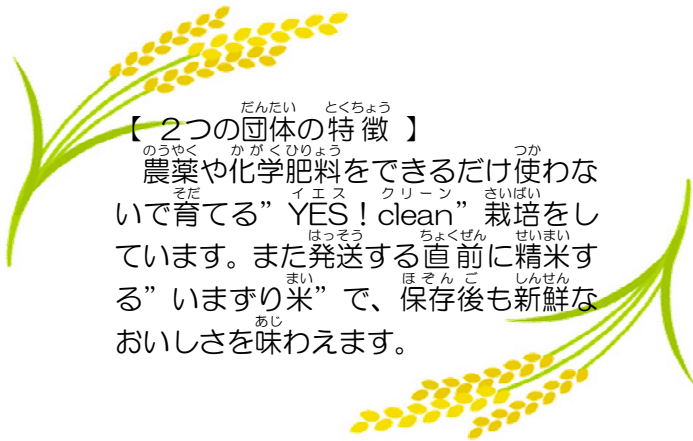
せいさんしゃしょうかい 生産者紹介コーナー



～ 給食のお米は、どこで作られているでしょう？ ～



名寄市の学校給食では、地元：風連産の”ななつぼし”を使用しています。今年度は『令和の米騒動』と言われ、市場からお米がなくなってしまうこともありましたが、それでも給食を無事に提供することができたのは、地元の方々の協力があつたからです。給食にお米を提供してくれている2つの団体を紹介します！



【2つの団体の特徴】

農業や化学肥料をできるだけ使わずに育てる”YES! clean”栽培をしています。また発送する直前に精米する”いますり米”で、保存後も新鮮なおいしさを味わえます。

▶風連町有機農業倶楽部

★ここがこだわり！

高性能な機械を使って異物混入のリスクを低減しています。また畜産農家と連携し、精米時に発生する”米ぬか”を引き取ってもらうことで環境へのやさしさも実現しています。



▶風連町有機農業生産組合

★ここがこだわり！

お米は保存するために乾燥させますが、できるだけお米にやさしい方法で行っています。そうすることで、おいしさや品質を保っています。



～ そんな地元の食材を使って ～

給食で偶数月に使用している”作りみそ：ふうれん太郎”が11月9日～12日の4日間で作られました。おいしいみそになるよう、心をこめて作業していました。



全身を使って混ぜるので、腰が痛くなります。そして重い！！



ふうれん産の大豆とうるち米です♪



空気を抜いて樽詰め！
1年半～2年熟成させます。

～ 製造者：谷井さんから一言～

いつもふうれん太郎を食べてくれてありがとうございます。大変な作業ですが、手作りのおいしいみそを食べてもらいたいので、がんばっています！

みそについてもっと知って、知ったことを次の世代に伝えてほしいです。みそは日本人ならではの食文化で、健康に良いので、これからもたくさん食べてください！

