

県酪農連盟 JA 牛乳消費へ県に要望**高校に学校給食を**

県酪農連盟、JA秋田中央会、JA全農あきたは30日、県内公立高校での学校給食の提供を求める要望書を県に提出した。新型コロナウイルスの感染拡大に伴う小中学校の休校増加などで生乳が供給過剰となっていることを受けた対応。牛乳や乳製品の消費拡大への協力を要請した。

3団体によると、コロナ禍で牛乳や乳製品は外食用や土産用といった業務用需要が低迷。休校の長期化もあり、生乳の供給過剰は全国的な問題となっている。保存の利くバターや脱脂粉乳などへの加工処理も追い付いておらず、今後、生乳が大量に廃棄される懸念が生じているという。

3団体の代表らは県庁を訪れ、猿田和三副知事に要望書を手渡した。酪農連盟の柴田輝男会長(70)は「生産資材価格が値上がりしている。生乳の値段は上がらず、酪農経営は苦しい状況にある。高校での給食提供は、食育や地域の農畜産物全体の消費拡大にもつながる。週数日からでもいいので、検討してほしい」と求めた。

猿田副知事は、調理施設確保の面などで課題があるほか、各校の地元自治体との連携も必要だとして上で「市町村との協働制作会議などの場でこうした要望があることを伝えていく」と述べた。

県によると、県内では羽後高校で今年8月から、県内全日制公立高校で初めて学校給食の提供を始める予定という。

(斎藤祐希)

(令和4年3月31日(木)秋田魁新聞記事より抜粋)

こども園・小中 地場産米粉の特別給食**グルテンフリーも提供 多様な食文化学ぶ機会に**

秋田県大潟村は本年度、村内のこども園や小中学校で、大潟村産米粉を使った食材をメニューに取り入れた「特別給食」を提供している。グルテンフリーの Pasta や肉を使わないギョーザを通し、小麦アレルギーへの配慮や食文化の多様性を学んでもらう。特別給食の料理は1、2カ月に1度、大潟産の野菜などと一緒に提供していく。

特別給食用の食材は、村内に製造工場がある「餃子計画」(東京)の「UMAUMAグルテンフリー野菜ギョーザ」と、大潟村あきたこまち生産者協会が作るショート Pasta (フジッリ、ペンネ)の2種類。

ギョーザは皮が米粉、あんは大豆ミートを使用。動物由来の食品を一切口にしない完全菜食主義者「ビーガン」向け認証を取得している。Pastaはグルテンフリーで、もちもちとした食感が特長だ。

最初の特別給食が4月28日にあり、大潟こども園や大潟小、大潟中で計約400食が提供された。子どもたちは大潟産野菜とフジッリを混ぜたサラダや揚げギョーザなどを頬張った。

大潟小6年の教室では、餃子計画の秋山太地副工場長が「宗教上の理由で肉を食べられない人に喜ばれている」と説明。こまち協会の涌井信社長は「お母さんやお父さんが作っているコメは世界中の人に愛されている」と語った。

鈴木香蓮さん(11)は「皮がかりかりでおいしくてあっという間に食べてしまった。村のコメが使われているのはうれしい」と笑顔で話した。

ギョーザは年に6回、Pastaは月に1回の予定。村産業振興課の担当者は「地域の食材を食べることで、村の農業や産業に関心を持つきっかけになればいい」と期待した。