

**政策で変わるいすみ市の農業 (食料シリーズ②)**



スナップエンドウの網張り

いすみ市は兵庫県豊岡市のようにコウノトリを呼び戻したいと 2012 年有機米づくりを始めた。ところが雑草の被害で 240 キロしか収穫できなかった。そこで稲作研究所の指導のもとに実践をすると収穫量が 4 トンにも増えた。販路先をどこにするか考えた末、学校給食に一ヶ月だけ提供できた。すると「美味しい!」と子どもたちの笑顔。反響は想像以上だった。

しかし有機米作りは手間がかかる。そこで農政課は再生可能価格 60 キロ 2 万円を農家に保障する事にした。すると生産農家も面積も増え、全量有機米の学校給食が実現した。米だけではなく 人参・玉ねぎ・じゃが芋等 7 品目の有機野菜の提供も始まっている。農家への支援で有機米・有機野菜作りが増え、移住者も増えているそうです。

\*フランスは 2022 年までに給食食材の有機率を 50%とすることを法律で定めている。

\*学校給食に何かしらの有機食材を使用することが法律で義務付けられているイタリアでは、既に 90%以上が有機農産物という都市が 111 にも及んでいる。

\*隣の韓国でも、ソウル市が今年から全ての小中学校と高等学校で有機の給食を無償提供する。

**お届けの野菜** ブロッコリー・かぶ・元春(もとはる)葱・サニーレタス・筍 (2 品扱い)

**簡単レシピ** ♣厚揚げと白ネギの田舎煮

<材料>水250cc 麺つゆ 3 倍50cc 醤油小 1 酒大 1 砂糖大1/2 にんにくチューブ1cm

厚揚げ 1 個 白ネギ 1 本 <作り方>①水+めんつゆ 3 倍+醤油+酒+砂糖+にんにくチューブを沸騰させます。②厚揚げは洗ったら 6 等分に三角に切り白ネギは長めの斜め切りにします。③沸騰した煮汁に入れて蓋をして中火で煮る。蓋をずらして蒸気を逃がしてください。④煮汁が三分の一になるまで煮たら出来上がり。(クックパッドより)

**作業日誌** キャベツ・枝豆・とうもろこし・南瓜・ズッキーニ・スイカ・葱の種まき、キャベツ・ミニ白菜の定植、ハウスのトマト床の準備、草取り、草刈り、耕運等。

**野菜ともだちの声** 映画「PERFECTDAYS」

役所広司が、カンヌ最優秀男優賞を受賞した作品。小さなアパートに住み、代わり映えしない毎日を過ごす、公衆トイレの清掃員平山の日常が全体の 8 割以上描かれていて、まるでドキュメンタリー作品のようだった。

朝は、近所の人々が掃くほうきの音で目を覚まし、仕事を丁寧にやり、銭湯で汗を流し、馴染の店で食事をし、小説を読んで寝る。休日はコインランドリーで洗濯をし、古本屋で本を選ぶ。その平穏な生活の中に喜びがいっぱいつまっており、観るものを幸せな気持ちにしてくれる。木漏れ日を見て写真を撮る平山が、とても幸せそうだった。あつという間の 2 時間だった。

2023 /12/23(箭田川さん)

5/9 (木) 葱・間引き大根等

野菜の傷みや代えて欲しい野菜がありましたらご連絡頂けると助かります。



そら豆