町長コラム

温故創新

風車プレミアム給食

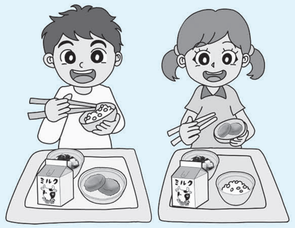
今年度から始まった「風車プレミアム給食」の視察に、余目第三小学校を訪問させていただきました。これまでも、余目町農協さん、庄内たがわ農協さんの協力をいただいて「恵み給食」や南三陸町の食材を取り入れた「南三陸町給食」など、地産地消や特産品を使った給食を実施してきましたが、それをさらに一歩進めた取り組みです。

これは、A's.パワーさん、ちかわウインドファームさん、大商風力発電所さんの3社が庄内町で運営している12基の風車の売電収入の一部（一基当たり100万円）を、20年間農林漁業の発展に資する取り組みに寄付していただく協定に基づき、有効活用させていただいたものです。

この日のメニューは、有機米「つや姫」、地元産庄内豚の甘うま揚げ、特別栽培米「でわのもち」を使用した黄色い笹巻など。庄内豚の甘うま揚げがおいしくご飯が進む一方、笹巻については、ほとんどの児童が初体験でみんな興味津々でした。

紐がうまくほどけない、笹をむくのが面倒くさい、手が汚れるなどの反応のほか、なぜ黄色いのかなどの質問もありました。それでも食べてみたら「とてもおいしい！」「初めての触感」「青きなこが最高！」などの声がありました。おかわりがもっとほしいとか、きなこはご飯にかけてもおいしいとの感想も聞かれました。

味覚は幼児時期に発達し、10歳から12歳ごろまでに食べた味の記憶がその子の味覚の基礎になると言われています。今後も、有機米給食の拡大や年6回予定している風車プレミアム給食を通じて、安全・安心の地元食材による食育を進め、伝統文化への理解とともに「食の都庄内」が実感できるまちづくりに努めてまいります。



庄内町長　富樫　透