

弥富町

～～～地元大豆を使ったおいしいコロッケができました～～～

1 事業の目的

弥富町内の小中学校を対象に、農産物栽培の現状について啓発活動を行うとともに、学校給食に地場産大豆をモデル的に取り入れることで、弥富町の将来を担う児童生徒を始め保護者らに食と農への理解を得るとともに「地産地消」を推進し、地域農業の活性化させることを目的に事業を実施した。

2 事業の対象

事業実施主体 愛知県海部郡弥富町

事業実施対象 弥富町内7校 3,273人

3 事業導入に至る経過

弥富町の大豆栽培面積は県内第6位の約200haであり、収穫量は260tを誇っている。これまで、JA海部南部農協では大豆を利用した赤みその加工を手がけるなど大豆の利用を積極的に進めており、更なる取り組みを進めるために本事業を実施した。

4 事業の内容

(1) 導入検討の打合せ会議

① 構成メンバー

弥富町教育委員会、町内学校代表（校長・教頭）、学校栄養職員

JA海部南部、行政関係

② 議題

○試作品の内容、数量の計画

○啓発資料作成

○アンケート調査

③開催時期：16年10月・11月・12月 17年1月

(2) 試作品づくり

大豆の利用方法を検討し、大豆製品の中から大豆コロッケと豆腐を学校給食に提供することになった。

大豆コロッケについては、大豆生産者であり大豆コロッケを加工販売している農村女性起業家が開発レシピを担当し、給食食材納入業者が加工することとした。また、豆腐については、地元豆腐業者に加工を依頼するとともにメニューはJA海部南部が商品化している味噌を取り入れることとした。

試作にあたり、学校栄養職員を交えて試食を繰り返し、子どもが食べやすいように大豆（フクユタカ）の特徴を活かしつつ食味の良い大豆コロッケづくりを心がけた。

(3) 弥富町産大豆加工品の給食導入

1月の学校給食週間に弥富町全小中学校7校を対象に、大豆コロッケと豆腐を使った田楽がメニューに取り上げられるとともに、17年1月27日には町長が参加した会食会を開催した。



「会食会」

5 事業成果

(1) 町内外への普及

地場産大豆（フクユタカ）を使い、地元大豆栽培農家女性が考案したカレー風味大豆コロッケが商品化されるとともに、17年度には大治町で学校給食に2度導入されるなど、町外への波及が見られる。

(2) 大豆に対する関心の高まり

学校が発行している給食便りに地元産大豆が紹介される等、農業に対する児童生徒の関心が高まった。

(3) 相互理解

導入検討打合せ会議の開催等により、生産サイドと教育サイドの双方における理解が深まった。



大豆コロッケの給食

6 成果の要因

(1) 地元産大豆の特長を十分理解している大豆生産農家の女性から提供されたレシピを活用することにより、大豆の美味しさが活かされた商品化ができた。

(2) 導入検討打合せ会議を重ねたことにより、生産サイド、教育サイドの理解が深まり、地元産大豆の理解促進が給食の試食会を通して実現した。