

碧南市

〜〜〜地元産麦100%めんの取り組み〜〜〜

碧南市では、市の東・南部ではにんじん等を主体とした露地野菜、北部では、水稲、小麦、大豆等の土地利用型作物やいちじくが栽培され、また、各地で施設園芸も盛んに行われている。同市では、学校給食を始め、地産地消に積極的に取り組んでいる。

1 碧南市の地産地消の取り組み

碧南市には、地産地消を推進する3つの協議会がある。①地元農産物の消費拡大を推進する「碧南市地場野菜果実等消費拡大推進協議会」、②にんじん、いちじく、ハーブ等の農産加工品の開発や消費拡大を目的とした「碧南地域食品振興協議会」、③地元農産物の消費拡大を目指し、地元産麦100%のめん（うどん、ソフトめん）の試作・試食を主な活動内容とした「碧南市学校給食等産地消推進協議会」の3つの協議会で、青果物から加工品までの幅広い範囲で地産地消を推進している。

2 「地元産麦100%めん」の取り組み

(1) 取り組みの内容

碧南市では、「碧南市学校給食等産地消推進協議会」において、平成15年度から地元産麦を100%使用しためん（うどん、ソフトめん）の試作・試食の取り組みを、県の補助事業を活用して開始した。

めんの開発は、協議会に参加し、地元産麦に強いこだわりを持つ地元製粉業者の尽力のもとで行われた。外国産麦と比較して国産麦は、その特性として製粉段階の歩留まりが悪く、製麺段階においても作業性が悪い面があり、めんへの加工経費が余分にかかるため、その部分を補助金等で補う形で、学校給食に提供するうどん及びソフトめんの試作を行った。

学校給食での試食は、市内の幼稚園及び小中学校の園児、児童、生徒に対してうどん、ソフトめんを各1回ずつ提供し、併せてアンケート調査も実施した。この取り組みは、平成16年度、17年度も、市の補助等を受けながら継続して実施されている。



うどんの給食(カレーうどん)

(2) アンケート調査の結果から

児童、生徒を対象に実施したアンケート調査では、地元産麦100%のうどん、ソフトめんとも「おいしい」という回答が半数以上を占め、15年度から16年度にかけてその割合も増加してきている。特に16年度のうどんでは、7割以上が「おいし

い」と回答しており、高い評価を受けている。「おいしい」理由としては、通常のめん比べ、「やわらかさ」や「もちり感」がうけているようである。

また、このアンケート等を通じ、市内で麦が生産されていることを知らない児童、生徒が多いことが明らかになったことから、この取り組みの2年目に、地元製粉業者の発案で、市内の幼稚園及び小中学校に、市内のほ場から青刈りして、乾燥保存した小麦の穂（株）を配り、啓発のチラシとともに、給食で地元産麦100%のめんを食べる前に見せることを実施した。めんを食べるだけでなく麦の実物を見せることで、子供達の地元の小麦に対する理解が確実に深まってきている。

(3) 今後の取り組み

事業開始後3年の積み重ねから、18年度は、うどんに絞って年3回の学校給食への提供を予定している。また、19年度以降は、地元製粉業者・製麺業者の協力のもと、供給回数を増やして単価を下げることで、市などからの補助も受けず、通常の学校給食として地元産麦100%のうどんを提供していく予定である。

3 学校給食の今後の方向

碧南市では、平成15年度から取り組んできた地元産麦100%のめんについては、ある程度方向が定まってきたことから、今後は、さらに品目を広げ、関係者の協力のもと、地元農産物の学校給食への供給量を増加させるよう取り組んでいく。



こむぎ
小麦といいます。

※ 芒（麦の先にある毛）に注意してください。

毎年11月中ごろにタネをまき、翌年6月ごろに実がとられ、めん、お菓子類に使われます。

碧南市で100ヘクタールほど植えられ、約363トン生産されています。

※ 1ヘクタールは、10,000㎡です。
(100m×100m)



碧南市学校給食等地元産物消費推進協議会（農務課）

乾燥保存した麦の穂を配布した時のチラシ