

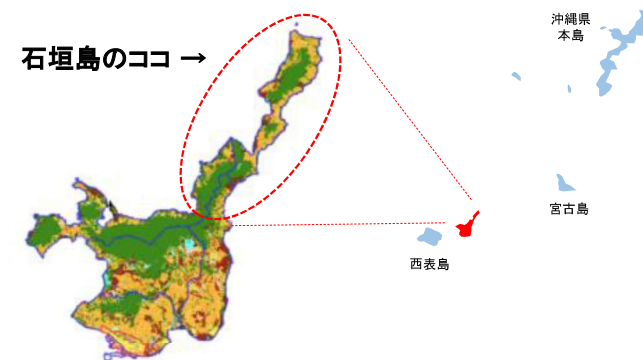
石垣島北部の農を 給食食材に活用しよう

目次

- 1、石垣島ほくぶはこんなところ
- 2、ビジョン
- 3、畑おこし講座
- 4、地産地消ワークショップ
- 5、給食納品グループ『ゆんたみ』発足
- 6、成果

1、石垣島北部はこんなところ

2、石垣島北部はこんなところ



2、石垣島北部はこんなところ

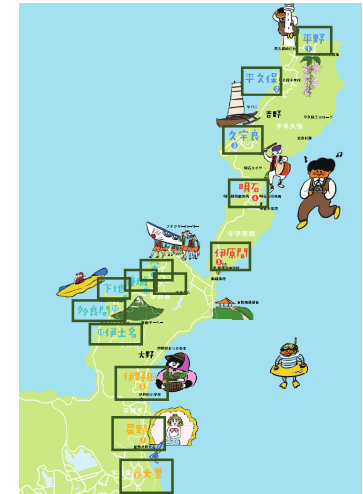
豊かな自然



2、石垣島北部はこんなところ

13公民館

中学校 1校
小学校 4校



2、石垣島北部はこんなところ

すべて自校調理 つくりたてでおいしい



2、石垣島北部はこんなところ

課題

- ・多くの観光は通過型や短期滞在。
- ・少子高齢化と農業の後継者不足。
- ・小学校の1校が来年度から休校。

2、ビジョン

2、ビジョン

石垣島北部 循環の「わ」に生きる。

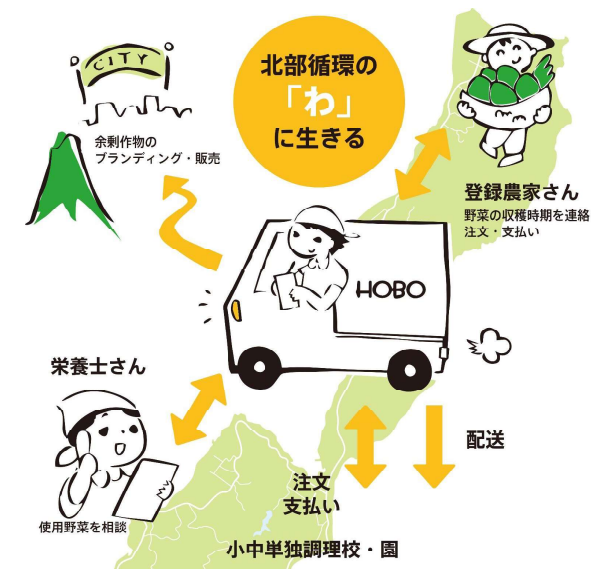
営みが循環するこれからの実現

2、ビジョン

地元で採れた野菜を学校(北部単独調理校)に配達。協議会が農家と栄養士さんを繋ぎより多くの作物を活用できるようにする。

2、ビジョン

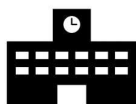
地産ルート



北部協力農家で作った野菜

↓ 買い物支援販売車『HOBO』を活用 ↓

HOBOで配達



北部5校など

HOBOで販売



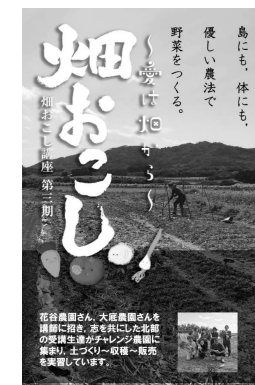
北部給食＋石垣島北部の農



地域の宝に

3、畑おこし講座 —5年間の取り組み—

2016年から始まった講座。循環型農業を伊野田チャレンジ農園で実習しながら学び続ける。



実習で作った野菜を出荷



3、畑おこし講座

今年度の目標

北部給食に出荷できる確かな力を

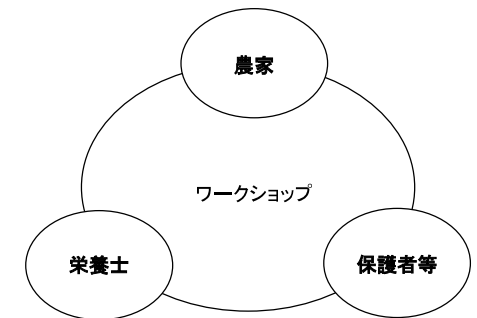
4、地産地消ワークショップ —今年度の取り組み—

3、地産地消ワークショップ

2020/11/14(日) 14:00-17:00

参加者:15 名

地産地消率向上に向けての
機運高めることを目的に開催



お互いの実情を知り『連携』する



地産地消の実現

4、地産地消ワークショップ

地産地消コーディネーター
吉原朋子先生 講演
『教材野菜』提唱



4、地産地消ワークショップ

吉原朋子先生から教わった大切な事

- 1、健全な精神と体は健全な『食』から
地場で取れた旬の野菜
- 2、何を食べるかではない、どう食べるかなのだ
料理の引き出しを増やすのも教育



『教材野菜』の必要性

4、地産地消ワークショップ

農家や栄養士らの意見交換で分かった必要な事

- 1、給食納品を積極的に行う組合組織が必要
- 2、葉野菜などを冷凍処理する加工所があれば良い



『農業組合』『食品加工』の必要性

5、給食納品グループ『ゆんたみ』発足

5、給食納品グループ『ゆんたみ』発足

2020/11/27(金)
参加者:7名
地産地消率向上に向けての
機運高めることを目的に開催



教材野菜を仮に設定

1月 大根 ほうれん草

2月 ジャガイモ にんじん



生産グループの指針ができた

12/28 ゆんたみ給食野菜部発足！



2/20 『野菜下処理』のゆんたみ勉強会
オンラインで吉原朋子先生と繋がる



教わった事

- ほうれん草、人参、ナス、トマト、キャベツ、かぼちゃ、きのこ等を使用した野菜を沢山摂りやすいレシピ実演（15品）
- 給食野菜の加工に向けたアドバイス
トマトのジュース、缶詰の加工方法やほうれん草、さといもなどのパック事例について

6、成果

5、成果

講座で栽培した作物や、ゆんたみ野菜を移動販売車（HOB0）と連携し、納品・販売



納品実績

- 教材野菜／
大根 15kg、ほうれん草 5kg、ニンジン 13kg、ジャガイモ 5kg
- その他品目／
からし菜、大根菜、パパイア、ネギ、キュウリ、ピーマン、水菜、冬瓜、トマト、ミニトマト、グリーンピース、エンサイ など

『野菜の加工品』 実物をご覧ください・・・

令和3年度は、これまでの成果や課題を踏まえ、生産率向上の為の研修や組合員の情報交換の場の充実に向け取り組むことを計画している。

やさしいおいしい 給食おいしい ほくぶへおいでよ！！

