

首都圏の学校給食と連携した「てしお食のスマールビジネス」推進事業

概要

食のスマールビジネスの推進(天塩漁業生産振興協議会、町民農園友の会)により、天塩産の砂かれい、ちか、ほっけフィーレ、さけ切り身、さけフィーレ等、また、砂丘を活用したじゃがいも等の農産物を給食用として首都圏の小中学校へ販路開拓するため、学校の食育の取り組みと連携を図りながら、漁師さんによる出前授業や学校イベントへの参加を行う。また、新たな「農林水産加工施設」整備に必要な需要調査、事業計画の策定、整備計画の策定などの調査事業を行い、運営組織の立ち上げを検討する。

事業の内容

- ・漁師さんによる出前授業、学校等へのイベント参加
- ・栄養士等学校関係者の産地訪問ツアーの実施
- ・無農薬で化学肥料に頼らない安全安心な高付加価値の砂丘野菜づくり
- ・無農薬野菜の宅配・宣伝啓発事業と地産池消及び実験販売
- ・新たな「農林水産加工施設」整備に必要な需要調査、事業計画の策定、整備計画の策定などの調査事業

ポイント

総事業費 11.8百万円

- 漁師さんの出前授業については、直接都内の小中学校等で魚のとれた天塩町の様子や魚の食べ方についての授業を行う。また、栄養士等学校関係者の産地訪問ツアーでは、食への理解や地元天塩産食材のPRを行なう。
- 安全安心な高付加価値の野菜づくりにより無農薬野菜の宅配オーナー便の実施。

事業の成果

東京の子どもたちに、食材の産地を体感してもらうことにより、地域の未利用資源であったカレイ等の学校給食への販路拡大を図り、漁師さんの出前授業や都内イベントへ参加し、天塩町の食材PRを行った。H23年度では約3万5千食を提供していたが、今年度では4万8千食の実績に至っている。

農産物については、米ぬかをベースにEM菌を発酵した有機肥料から無農薬野菜づくりに取込み、安全安心野菜の評価から31件の宅配オーナー便を実施することができ、地元の学校・保育所・病院などの普及啓蒙から食材の提供と東京都小学校3校の食育の材料として実験販売を行っていった。また、北海道の一大イベント札幌雪まつりに参加し無農薬の取組や宅配オーナーり宣伝普及を行った。これら地域の前浜から水揚げされる水産物と連携した取組みからや地産地消の推進や新たな首都圏の学校給食への販路が開拓され、今後更に販路が拡大されビジネスにつながる期待が大きいと考えます。

北海道天塩町

