3月18日▶25日

フランス有機給食の旅

（著者：福島農民連産直農業協同組合　岩渕　望）

2024年3月18日～25日、フランス有機給食の旅が日販連（日本販売農業協同団体連合会）主催で開催された。全国の有機の米、野菜、酪農などに取り組む生産者ら14名が参加。フランスで取り組まれる有機給食の現場、有機農産物をつくる農家を巡った。

有機の先進国フランスでは、2018年に農業、環境政策であるエガリム法が制定され、学校給食に20％のオーガニックを含む50％の高品質の製品を取り入れるという大きな目標が掲げられ、年間35億食にもなる給食や病院食などに義務化された。このように公共調達が有機農産物の消費の受け皿となることで、有機農業がさらに伸びている。（※CPPフランスの資料から）

※CPPフランス：調理師、栄養士で構成されているオーガニック給食を進める団体。有機食材を手作りで提供できるよう、調理師に指導も行う

野菜の貯蔵施設見学

日程

18日
成田国際空港発（飛行時間 14 時間 13 分）

19日
マンジェビオペリゴール野菜保管施設見学
野菜を配送する運送会社訪問
ペリグー市長と懇談
ドルドーニュ県庁訪問・県知事と意見交換
野菜農家のグループを訪問

20日
マンジェビオペリゴール創設メンバーの農家訪問
ヴェルテイヤック・小学校訪問（調理師、町長と懇談）
グランドデネリーファーム訪問（酪農、チーズなどの加工品、メタンガス・太陽光発電の取り組み）

21日
ドルドーニュ県学校給食有機化プロジェクトチームと懇談
給食の試食
新規就農者の農場訪問
肉用牛、穀物、野菜農家訪問
ドルドーニュ県最後の夜　寿司パーティー

22日
アリエール中学校訪問　校長、調理師と意見交換
給食の試食
TGV（高速鉄道）でパリへ移動

23日
パリ・オーガニックマルシェ散策
ロマンヴィル都市型有機栽培などの施設見学
パリのビストロで夕食

24日
パリ　シャルル・ド・ゴール国際空港出発

25日
成田国際空港到着

ドルドーニュ県SNSで
今回の訪問が紹介されました

19日

マンジェビオペリゴール訪問

3軒の農家が立ち上げた、ドルドーニュ県の生産者による非営利団体マンジェビオペリゴール（以下プラットホーム）の貯蔵施設を訪問。ここは学校給食の食材注文に対応するために結成された。メンバー自ら野菜等を納品し、またプラットホームが所有する選別機で農家が協力してじゃがいもの選別作業を行い、小規模農家や有機農家の拡大、農家が農業を続けるきっかけとなっている。プラットホームは、「農家から始まる」を掲げ農家が主体で運営している。価格も所属する農家役員が決め、日々学びながらみんなで進む道を見つけている。農家のラファエルさん。有機給食を進めるにあたり、CPPフランスとドルドーニュ県知事は最初に、学校給食に小麦粉は何キロ必要か？その数量をつくるためには、何haの面積があれば賄えるのか？を考え動き出したと話す。プラットホームの事務局、ダビットさんとソフィアさん。農家とのコミュニケーションを大切にしており、今どんな野菜を生産しているのか聞いては、注文先に提案できるよう、つくる側と食べる側のつなぎ役になっている。

ドルドーニュ県知事表敬訪問

ドルドーニュ県庁へ。ジェルミナル・ペイロドルドーニュ県議会長（県知事）自ら私たちを迎えてくれた。現在、県内35校の中学校（中学校は県の管轄）の内12校は有機給食となり、2028年までに全校の有機給食を目指している。ドルドーニュ県は、有機農家の支援体制として給食を選んだ。給食の条件として、ローカル、オーガニック、手づくりであること。また、健康、経済的（農家にとって安定した価格）、環境に配慮（殺虫剤は使用しない）することを決定。国内ではまだ有機は理解されておらず、工業的食品や輸入品も多い。輸入によって農家が減っている状況を踏まえ、それぞれの国の食料主権を大切に、地域でつくる食材を大切にと動いている。

有機給食を進めるときのポイント

1　オーガニックは健康にいいことを広める
2　オーガニックは地球環境、土、水にもいい
3　食への権利を見る（地域の食を守る権利）

20日

マンジェビオペリゴール創設メンバー、ドミニク氏を尋ねる

プラットホーム創設メンバーのひとりドミニクさんは、農場130ha（古代小麦、麦、ひまわり、とうもろこし、菜種）を栽培。また、小麦の製粉、ひまわりやなたね油をつくる。

「私たちは未来から農地をかりている。農地のまま返すのが私たちの役割」と語るドミニクさん。彼は独立性を大切にし、種を自分たちで採ることは、独立している農業であると話す。学校給食は、自分たちがやりたい有機農業やオーガニック発展には欠かせない場所であり、プラットホームは農家の助けになる場所。健康的な食べものを子どもたちに届けるため、生産者、調理師、先生が話す場を大切にし、つくる人と食べる人が一緒に決めることが重要だと考えている。

21日

ドルドーニュ県の有機給食プロジェクトチームと懇談

有機給食を進めるプロジェクトチームが2019―2028年の期間で結成された。プロジェクトの目的は、県内すべての中学校を有機給食にすること。健康的、持続可能な食材の提供、新しい味の提供、食習慣、持続可能な農業を掲げる。現在、県には100％有機給食にできる農家がいるそうだ。はじめに、チームの調理担当者が学校に入り、調理員の話を聞きながら共に調理をする。有機食材の扱いは難しく、調理員に有機の説明、有機給食の理解が深まるよう担当者は働きかける。子どもたちや保護者にも有機の説明をしてコミュニケーションをとり、ときには農家が学校へ出向いて話をする。人と人との繋がりを大事にし、子どもたちのためにどうするかをみんなで考えている。

中学校の調理員のみなさん

ベルディエ農場、農家のケビン氏を訪問

新規就農者のケビンさんは、農場13ha（野菜7～8ha＋ハウス）100種類の野菜を栽培。2010年オーガニック認証を取得。農業を始めるきっかけは、学校給食のために多くの野菜をつくり、卸したいとの思いから。ドルドーニュ県に来て、学校給食に食材を卸せること、プラットホームの存在を知った。輸送の問題で、全ての農家が学校給食に関われるわけではない。学校給食以外はマルシェで販売。

新規就農者のケビンさん（中学校）

22日

アリエール中学校を訪問

（生徒数 300人、教員25人）

ドルドーニュ県最後の訪問地、アリエール中学校へ。100％有機給食になって2年目。調理員セドリックさん。食材は季節のものを心がけ、プラットホームや地元の農家から仕入れている。3月で冬野菜は終了するため、訪問時は野菜が少なく献立作りが難しいと言っていた。献立表と異なるメニューが出てくることも多いが、子どもたちはそれを理解している。また彼は、日ごろから食材の説明をするなど、子どもたちとコミュニケーションをとり、給食を残さず食べてもらうため工夫している。

農民連フラッシュ flash

有機米栽培の強い味方!? 除草ロボ導入

水田を走り回り、田んぼの水を濁らせることで、雑草の光合成を遮り除草作業を自動化するロボット「ミズニゴール」と「アイガモロボ」が(株)会津産直センターに導入されました。ミズニゴールはラジコン操作で（GoogleMapの位置情報と連携すれば自動運転も可）、アイガモロボはお掃除ロボのように軌跡を記憶し自動運転をします。有機栽培の強い味方になるのか？比較実証実験を行います。

▲ミズニゴール

▼アイガモロボ

2024年九条たんぼ

20年目。今年は約20名で田植えしました。東京新婦人さんから親子で参加もあり。今年の文字は「武器輸出NO!」です。子供たちもにぎやかにNOの文字を完成させました。その後トラクター軽トラを連ねて桑折町内を「憲法9条を生かそう!」「武器まで輸出という暴挙は決して許されない!」「平和憲法を守りましょう!」など訴えてパレードしました。

オンラインストア商品紹介

米と国産米麹だけで作られた！
無添加あまざけ

福島県農民連の特別栽培米と国産米麹だけで作られた無添加の甘酒です。
お米本来の甘味と旨味が麹の力によって引き出された、コクのある最高の味わいを是非ご賞味ください。

夏は冷やして、スッキリと！

こちらのQRから