

2 環境保全米通信のアンケートより

新米発表会2021オンライン：毎年、このニュース楽しみで、テーブル囲み美味しそうに召し上がる方々の表情をみるのが好きでしたが、時代かな…再開願っています。(宮城野区・渡邊さん)

学校給食の環境保全米使用：手間暇かけて作った環境保全米を取って学校給食に提供することで食育ははじめ、農家の方や事務局の方々の造詣も理解していただけると良いですよ。(宮城野区・渡邊さん)

環境保全米給食：私も環境保全米の意味を理解していなかったのですが、この給食を機に子どもたちも環境に優しい持続可能な食について考えるきっかけになればいいと思ったからです。(塩釜市・中鉢さん)

大崎市立鹿島台小学校を訪問取材：残食をなくす小野寺先生の工夫、努力されているところ(青葉区・国

分さん) 残食への取組が素晴らしいと感じました。(泉区・原さん)

鹿島台小学校訪問：フードロスについては本当に深刻な問題だと思います。飲食店やスーパーやコンビニでもものすごい数の廃棄と聞きます。私が小中学校の頃は給食の白米の量が多く感じてしまい、半分くらいは残してしまっていたのですが、もっと食べたい人に回せるような配給方法になったらいいのと思っていました。鹿島台小学校のお米だけ自前で持ってくる一時的な取り組みはフードロスへの配慮だったのでしょうか？そしてささ結が出る給食っていいですね。(笑) 新米の季節にささ結が出ると必ず購入候補に入れるお気に入りのお米です。(名取市・雨宮さん)

編集室からのお知らせ



みやぎの環境保全米県民会議では、2月中旬、2月下旬、3月中旬に「赤とんぼオンラインセミナー」を開催します。2月中旬は、越後久美子栄養教諭から学校給食の実際について、2月下旬は、『なぜ環境保全米を作るのか?』という著書を書かれた谷川さつきさんから、3月中旬は、宮城県農協青年連盟から、お米や野菜の作り方を紹介するYouTubeチャンネルの話題を提供して頂きます。詳細は、この通信の表紙にあるQRコードやHPに近日掲載します。

ご感想をお寄せください

アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で、**環境保全米 2kg を 10名様に**

- Q1 興味をもった記事は?その理由も。**
- Q2 環境保全米への疑問や取り上げてほしいテーマ等。**

●応募方法

次の項目をご記入の上、FAX・メール・郵送で応募先までお送りください。

・アンケートの回答 ・お名前 ・年齢 ・ご住所 ・電話(FAX)番号

いただいた回答および個人情報は当法人にて厳重に管理し、プレゼントの発送、または各種情報の提供、イベントの案内以外の目的では使用いたしません。

●応募締切

2022年2月28日 ※抽選結果は発送をもって代えさせていただきます。

●応募先

NPO 法人 環境保全米ネットワーク事務局

〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉 1-16-3 JA ビル別館 5F

TEL 022-261-7348 FAX 022-261-7488

Email okome@epfnetwork.org

URL <http://www.epfnetwork.org/>

環境保全米

検索

【アンケート記入例】

●アンケートの回答

Q1)-----

Q2)-----

●名前 保全米 太郎

●年齢 40歳

●住所

〒980-0011
宮城県仙台市青葉区上杉
1-16-3

●電話番号

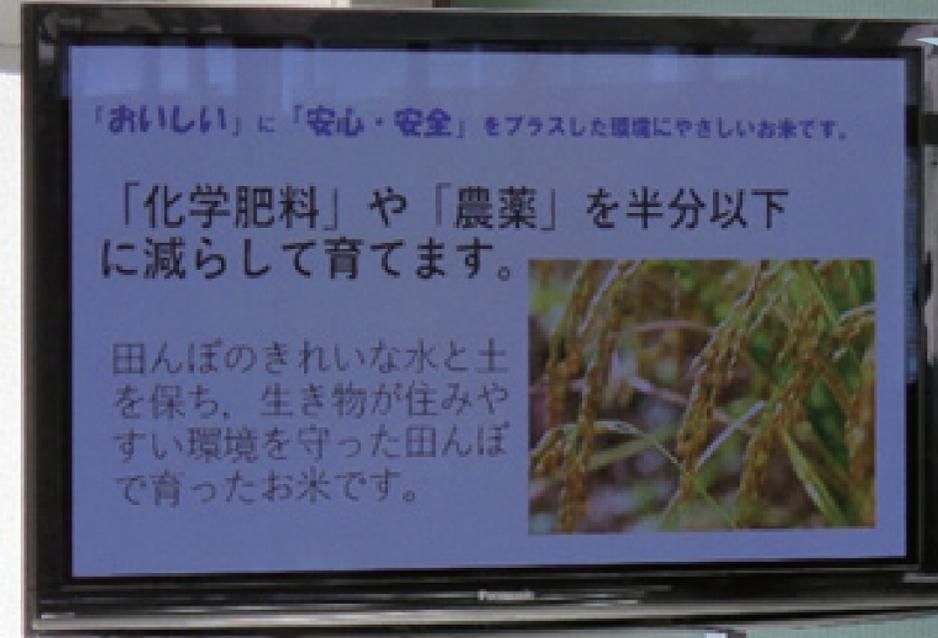
022-261-7348



環境保全米通信



環境保全米の学習と学校給食



仙台市立栗生小学校を訪問しました。



【もくじ】

1. 環境保全米の授業を参観しました
2. 通信秋号のアンケートより



みやぎの環境保全米とは?

環境保全米県民会議が取り組む、『みやぎの環境保全米』は国連のSDGs(持続可能な開発目標)の実践そのものです。

「環境保全米」の取り組みは1992年のリオデジャネイロの環境サミットをきっかけに始まっています!

アンケート大募集

環境保全米 QRコード



1 環境保全米給食と環境保全米授業を参観しました。

仙台市立栗生小学校を訪問取材しました。

「環境保全米」とはどんなお米かを学びながら、新米を食べる授業」を行った仙台市立栗生小学校を訪問取材しました。

昨年からは宮城県内のほとんどの小中学校で、「環境保全米」給食が始まりました。今回は、仙台市立栗生小学校5年3組（担任：紋谷康平先生、児童数35人）を訪問取材しました。五十嵐誓校長先生や菊池達也教頭先生、栄養教諭の越後久美子先生らが迎えてくれました。給食時間前の四時間目に越後先生の『環境保全米』の授業を見学させていただきました。

授業では、越後先生が児童たちに『環境保全米』とは、肥料や農薬を普通のお米づくりの半分以下に使用し、生き物がすみやすく、環境と田んぼを守ってくれて、持続可能な社会を創るSDGsの取り組みにも貢献しているお米と子供たちに分かり易く説明をしていました。ただし、まるっきり農薬を減らすことは難しいので、カメムシやいもち病、雑草から稲を守ってもらうために、最低限の農薬の使用が必要なことを説明しました。

次に、『環境保全米』について学んだことや自分の思いを全校児童に伝える活動として、各自でPRチラシを作成することになりました。後日、このチラシは給食時間に放映



「環境保全米」の証の旗

されました。

四時間目の授業が終わり、お待ちかねの給食の時間です。栗生小学校の給食は、自校調理方式で学校内に調理場があり、ご飯も給食室で炊いています。

本日のメニューは、今年初めての新米「環境保全米ひとめぼれ」と仙台みそを使用した金華サバのみそ煮、ひじきのサラダ、かきたま汁、牛乳でした。子供たちは大変美味しく新米を味わっていました。子供たちに新米の感想を聞いてみると、「食感がもちもち」「白くてつやつや



最低限の農薬は必要と説明する越後先生



児童が作成したPRチラシ



「環境保全米」のPRチラシを作成する児童

「サバのおかずがあって美味しい」と好評でした。担任の紋谷康平先生が子供たちを一人一人回り、給食を残さないように給仕していました。残さずに食べてフードロスを減らすこともSDGsの取り組みにつながりますね！また、栗生小学校児童の家庭のほとんどが非農家であるために学校給食で、「環境保全米」を食べることは、いい経験になります。

一緒に取材に同行頂いた仙台市経済局農政企画課の那須義彦室長によると、昨年度の仙台市の学校給食への『環境保全米』の供給量は、2ヶ月程度で終了してしまいましたが、今年度は作付面積も増え、5ヶ月位まで供給量が増えていきますとのことでした。しかし、まだまだ絶対数量が足りないことに懸念を感じていました。

越後先生によると、授業の他に「環境保全米ひとめぼれ」のバケツ稲で、育苗から収穫までの栽培工程を学んでいるそうです。他には11月4日（木）に「全校弁当持参日」を実施して、食材購入からお弁当づくりまでの過程を経験させて、例えば、「ニンニクは国産？外国産？金額は？体にいいの？野菜であれば、何処で作られてる野菜なの？様々な角度から食を知り学び、作って、食べて知ることによ

って、食育につながりますし、5年生頃が一番、食育に適した年齢かもしれませんね。これからも、食育の知識を子供たちに還元していきたい。」と食育に込めた気持ち、熱意を話してくれました。

取材をとおして思ったことは、食に関する教科の授業や学校給食、栽培活動、様々な体験、発表活動など多様な手立てを組み合わせ、食教育を推進していることに感心したことです。（取材記者 関村 浩）



本日のメニュー