



大分県は7月から、県産のブランド食材を学校給食用に提供します。

# 給食に県産ブランド

大分県は7月から、県産のブランド食材を学校給食用に提供する。県内の児童・生徒はおおいた和牛を皮切りに、養殖ヒラメ、関アジなどを使った豪華なメニューを順番に味わえる。新型コロナウイルスの影響で外食需要が激減し、大きな打撃を受けている農林水産業の支援が目的。生産者らによる出前講座も併せて開き、地元食材を知り、地産地消の意義を学ぶ機会にもする。



## 新型コロナ

県農林水産企画課によると、新型コロナによる外出自粛や外食控えで、ブランド食材は特に消費が落ち込んでいる。おおいた和牛の枝肉価格は1キロ当たり1772円(3月)で、前年同期比

べて28・4%(702円)低下。4月の養殖ヒラメは前月から1キロ当たり20・2%(327円)下落した。「需要が多い歓迎迎会シーズンと重なったのも痛手だった」という。学校給食への提供は在

県産ブランド食材を使った給食メニューの例

おおいた和牛	すき焼き、サイコロステーキ、牛丼
おおいた冠地どり	親子丼、チキンカレー、地鶏ご飯
関アジ	アジフライ

庫」となっている食材の有効活用に加え、児童・生徒が話題にして家庭の消費が増えることも期待している。

## 和牛や養殖ヒラメ、関アジ

## 消費回復や食育期待

約2千匹分▽関アジ 約13万匹分▽豊のしゃも(豊後大野市のみ) 約0・1ト

各食材は11月までに順次、全ての公立小中、特別支援学校、定時制高の計389校に届ける予定。おおいた和牛であれば、1校当たり2、3回分の量がある。

総事業費は約3億3千万円で、県が購入費を全額助成する。食育にもつなげるため、生産者や振興局職員を各校へ派遣し、産地や食材に関する講座も開く。

メニューは各校に任せ。大分市はおおいた和牛をチンジャオロースやサイ

「おいしい思い出にして大人になっても県産牛を食べてくれば」「魚のおいしさを伝える良い機会にしたい」

生産者も歓迎している。中津市耶馬溪町金吉で牛を肥育する尾道一太さん(71)は「苦しい状況が続いているが、子どもたちが楽しい思い出にして大人になっても県産牛を食べてくれば」。県漁協の佐藤京介販売課長は「魚のおいしさを伝える良い機会にしたい」と話している。(渡辺久典、小松和茂)

県は生産者支援のため、対象食材の購入者に賞金が当たるキャンペーンや、都市部の販促イベントなども計画している。本格的な需要回復の見通しは立っており、「魅力を最大限にPRし、生産者を支えていく」(農林水産企画課)。

①高価なブランド食材を給食用に提供する目的は何でしょう？二つ書いてください。

・新型コロナウイルスの影響で外食需要が激減し、大きな打撃を受けている農林水産業を支援するため

・子どもたちが地元食材を知り、地産地消の意義を学ぶ機会にするため

②提供されるブランド食材は？

おおいた和牛、おおいた冠地どり、ジビエ、養殖ヒラメ、養殖ブリ、関アジ、豊のしゃも

③この取り組みについて生産者や漁協の関係者は何と話していますか？

「楽しい思い出にして大人になっても県産牛を食べてくれば」「魚のおいしさを伝える良い機会にしたい」

④県産のブランド食材には他にどんなものがありますか？調べてみよう。

大分かぼす、大分味一ねぎ、大分乾しいたけ、ベリーツ(イチゴ)、城下かれい など