

地場産給食だより

令和2年度 第3号
(令和2年10月発行)
発行元：大崎市教育委員会
教育総務課

大崎市特別栽培米の「ふゆみずたんぼ米」を10月の給食で味わいます

○宮沢小学校は、10月27日(火)実施です

大崎市は、江合川と鳴瀬川の清らかな流れが広大で肥沃な「大崎耕土」を潤し、その豊かな大地から多くのブランド米が誕生しています。

学校給食では、市内で栽培される3種類の特別栽培米を味わえるよう計画しており、1回目は収穫したばかりの、「ふゆみずたんぼ米」を味わいます。

農家の皆さんは、大雨や台風などの災害にあいながらも、大切にお米を育ててくださいました。愛情いっぱい、美味しい大崎のお米を味わいましょう。



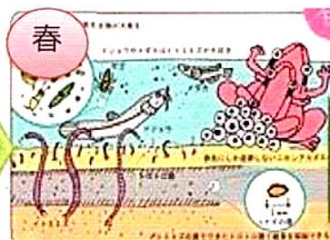
田んぼの環境保全米 “ふゆみずたんぼ米”

生きものは「水」により育まれています。『ふゆみずたんぼ(冬期湛水水田)』は、冬の間使われない水田に水を入れ、渡り鳥の休憩地やねぐらとして利用しながら、春から秋には農薬化学肥料を使わないお米づくりを行う取り組みです。

『ふゆみずたんぼ米』は自然の力と豊かさに田んぼをゆだねて作られています。渡り鳥やイトミミズ、メダカやドジョウなどの生きものと共生しながら育てられたお米には、いのちのエネルギーがたっぷり凝縮されています。



- 耕作に使われない冬の間、田んぼに水を入れる
- 水鳥などの多様な生きものの生息場所として提供



- 冬の間も「水」を湛えることにより、田んぼの生きもの(原生物やイトミミズなど)の営みを応援
- 生きものの「力」がみなぎる田んぼでお米を栽培



- 生きものが豊富な田んぼでカエルやクモ、鳥などの捕食による病害虫被害の軽減
- イトミミズなどによる抑草効果を活用しながら無農薬、無化学肥料で米作り



- 生物多様性の保全だけでなく、活用に積極的に取り組んで生産されたお米を販売



田んぼはマガンの
日本最大の
越冬地!

「食の宝庫」である大崎市を支えているのは、農家や生産者のみなさんです。わたしたちが普段食べている給食にも、たくさんの農家や生産者の方々が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、毎日の食事をいただきましょう。