いわき市立久之浜第二小学校　学校だより
「広い世界が開けてる」
平成３０年３月５日（月）発行　第２９号
文責　山田　弘
いわき市大久町大久字矢ノ目沢２番地の１
TEL　0246-82-3041　　FAX　0246-82-3190
ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ　http://www.iwaki.gr.fks.ed.jp/?page_id=86

学校目標
考える子
なかよい子
がんばる子

【今年度の重点目標】
よく聞き、伝わるように話し
進んで行動する

○明日 3/6 は6年生を送る会です
弁当の日です

２月２２日（木）の福島民報の論説に本校のことが掲載され、県内に発信されました。

2018年（平成30年）2月22日（木曜日）　(2)

論説

いわきの農産物

つながりで魅力高めて

いわき市で農産物の認知度を高め、消費拡大を図る動きが活発になっている。生産者に限らず、素材として使う飲食店や菓子店などが料理や商品を作り、魅力の向上に努めている。消費者の視点で地元の野菜を学び、普及に協力する市民の輪も広がる。業種や立場を超えた多様な取り組みと、つながりを大切にした農業の実現に期待したい。

いわき市は昨年二月にホームページ「いわき野菜Ｎａｖｉ（ナビ）」を開設した。市内の生産者、販売所、飲食店、料理レシピなどを紹介している。検索機能により手軽に食べる、買う、作るという欲しい情報を得られ、一年でその量も増している。

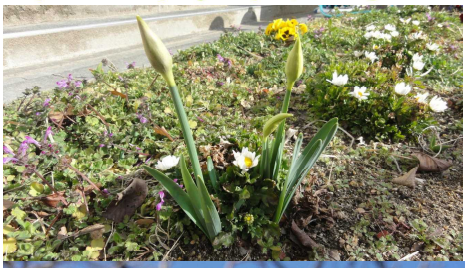
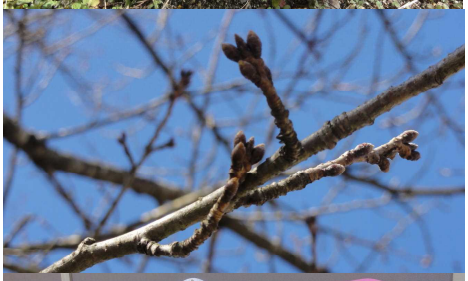
ナビの紹介は、生産者や販売所、飲食店の場所、作物、料理だけではない。それぞれの目標や仕事に対するこだわり、歩んで来た道なども載せている。開設の目的は東日本大震災からの復興に役立てるとともに、東京電力福島第一原発事故の風評対策がある。

読み進めると、安全で、おいしい食べ物を提供したいという思いでつながった生産者と料理人らの意欲が伝わる。

生産団体と商店や企業が協力し、いわきのコメ、トマト、イチゴ、ネギ、ナシというブランド作物の価値を高める事業も進められている。旬の時期には各店が素材を生かした洋菓子、料理などを味わえる行事を催す。独自の技術を持つ市内の企業とＪＡ、市が提携して「トマトピラフ味」のフリーズドライで飯も製品化した。今後も異業種との連携により、新たな魅力づくりに努めてほしい。

農産物への風評の影響は一時ほどではないが、いまだに敬遠される傾向はある。消費拡大を図る上で、地元の理解は欠かせない。市主催の研修を受けて農産物の魅力を発信する「いわき野菜アンバサダー」に認定された人は、三年余りで千八百二十六人を数える。認定後も生産者との交流や料理人の指導でプロの味を学べる。身近な人たちに体験を話すだけでも野菜への興味が広がるはずだ。

次世代につなぐ活動にも注目したい。久之浜二小では総合学習で全児童が伝統野菜を学んでいる。「大久じゅうねん」を種から育てて観察し、収穫後に給食で味わった。自家消費が中心のため生産量が減った伝統野菜だが、子どもたちは長い間をかけて風土に適応し、住民の生活を支えてきたことを知った。いわきでは約七十品種の伝統野菜が確認されているという。各地で学び、育てる動きが現れれば、農産物とともに郷土への愛着も増すだろう。（浅倉　哲也）

執筆陣をホームページ（http://www.minpo.jp/）で紹介

春はもうすぐそこまで