

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。  
雨が降るごとに寒くなり、冬に向かっていく季節。いかがお過ごしでしょうか。  
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動していきます。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、  
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。  
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、  
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

1. 全国オーガニック給食フォーラム 参加報告
2. 栽培技術を学ぶ③堆肥づくり講座のお知らせ

■ | ■ 全国オーガニック給食フォーラム 参加報告

10月26日に開催された「全国オーガニック給食フォーラム」にオンライン参加  
しましたのでご報告します。

プログラムは

- ・世界の先進事例として、フランスと韓国から報告
- ・日本の政策を、農水省と文科省から報告
- ・日本の先進事例として、4市町の動画をリレー紹介  
（宮崎県綾町、愛媛県今治市、千葉県木更津市、新潟県佐渡市）
- ・島村菜津さん（作家）をファシリテーターに座談会  
（登壇者：JA常陸秋山組合長、千葉県いすみ市鮫田職員、杉木悦子さん）
- ・鈴木宣弘さんと内田聖子さんのトーク、Yaeさんの歌
- ・オーガニック給食宣言

という盛りだくさんの内容。なかでも特に、現在奈良で取り組みを進めている市  
と同規模の市町の報告には刺激を受けました。

たとえば、学校給食米の有機化を進めている千葉県木更津市は人口約13万5000  
人、学校給食の食数約1万食で、橿原市と同規模です。木更津市では、2019年に  
有機米の取り組みをはじめ、スマートオーガニック技術も導入して初年度の3ト  
ンから2年目17トン、3年目42トンと着実に収穫量を増やしています。この取

り組みは「オーガニックなまちづくり」取り組みの柱と位置付けられ、価格差は公費負担しています。また、愛媛県今治市は人口約15万人とさらに規模の大きい市ですが、地元産特別栽培米、地元産小麦を使用したパン、地元産大豆を使った豆腐、地元産有機農産物や無農薬野菜の使用などを実現しています。

さらに、このフォーラムに合わせてつくられた40ページにわたる豪華な資料集には、おもしろい試算が掲載されています。それは「全国の水田の2%を有機にすれば、全国で100%の有機米給食が可能」という試算です。みどりの食料システム戦略では2050年までに有機農業面積を25%にすると掲げられています。その目標に向けて、まずは水田の2%を有機にすることは、極めて現実的で意義のある取り組みではないでしょうか。

奈良でも、ますます有機農業とオーガニック給食の輪を広げていきたいです。

こちらの資料集は500円で販売中だそうです。お求めはこちらから。

<https://onl.bz/iNBkX2I>

---

## ■ 2 ■ 栽培技術を学ぶ③堆肥づくり講座のお知らせ

---

有機栽培を広げていくためには、失敗しない栽培技術指導が必要です。かしはらオーガニックでは、年間を通してオーガニック栽培技術セミナーを開催しています。第3弾は堆肥づくり講座。小祝政明さんから、有機栽培で重要な堆肥の役割と性質、高性能な堆肥の見きわめ方をおききします。

日時：2022年11月8日(火)13:30~16:30

場所：橿原ミグランス 4F コンベンションルーム & オンライン

講師：小祝政明さん 日本有機農業普及協会代表

申込・問合せ

コープ自然派奈良 メール [eventnara@shizenha.co.jp](mailto:eventnara@shizenha.co.jp)

農民連・奈良産直センター TEL：0744-54-2966 / FAX：0744-54-2967

---

## ● 来月もお楽しみに♪ ●

メルマガ発信元：きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）

E-mail：[oishiikyusyoku@gmail.com](mailto:oishiikyusyoku@gmail.com)

facebook：<https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

事務局：生活協同組合コープ自然派奈良内（奈良市今市町40-1）

---