

契約農家制度で進める

学校給食に市内産の農産物を

総社の地産地消を推進する戦略会議「そうじゃ「地・食べ」委員会」の第2回会合が4月15日、総合福祉センターで開かれ、学校給食に市内産の野菜を供給するための組織づくりや作付け計画などを協議し、その第一歩を踏み出しました。

学校給食での市内産の農産物使用率を、重量ベースで現在の17%から35%にすることを目標に据え、協議。統一した品種で学校給食へ供給することを基本に考え、生産の取りまとめ役のリーダーを中心とした生産者グループの組織化による契約農家制度の導入を決めました。また、専門部会として委員9人による生産者部会の設置も決定しました。

契約農家制度は、生産者部会が生産者グループと栽培と買い取りの契約を結び、供給する量

や時期を双方で確認しながら、学校給食用の食材を生産するものです。生産者グループは総社市農業公社きびの里から提供された種や苗から栽培。同公社が収穫した農産物の集荷と買い取りを行い、学校給食の食材として供給するシステムです。

生産者グループとは、営農組合とかではなく、同一の作物を共同で栽培する農業者や同じ地域の農家の任意の集まりです。

学校給食での使用率17%は、ニンジンやタマネギ、きびみどりなど15品目で、年間約25トンのものです（米は年間使用量の100%が市内産の特別栽培米）。生産者部会の初会合が4月21日、総合福祉センターで開かれ、これにキュウリや菜類

などの作物を加えていこうと、生産や出荷のあり方を協議しました。

買い付け側の農業公社はこのシステムのモデル的栽培として、学校給食側からリクエストのあったカラーピーマンや枝豆を植え付けています。生産者部会の構成員でもある農業後継者クラブでは、会員がキュウリ（表紙の写真）の栽培を始めました。

問い合わせ 農林課農林係
(☎ 92 - 8271)



「地・食べ」とは、地元の産品を作りみんなで食べよ
うの意味を込めた、総社の地産地消の取り組みの愛称

農業公社きびの里の畑でピーマンを植え付けている新規就農を目指す下村直史さん（門田）



■苗や種の配布

そうじゃ「地・食べ」委員会の生産者部会と栽培契約を交わした生産者グループには、農業公社きびの里から、栽培に必要な苗や種が提供される。

市内の農業者で作る生産者グループと栽培契約を交わし、学校給食用の野菜を作っていたいただき、市内産の食材使用率を引き上げていきます。

〔目標値〕

学校給食での
市内産の食材使用率
〔重量ベース〕



■収穫

農業公社きびの里と確認していた時期に必要な量を収穫します。



■集荷と買い付け

農業公社きびの里は、生産者グループが収穫した野菜を集めて回り、代金を支払う手続きをします。



■学校給食へ

農業公社きびの里は、集荷した野菜を市内2か所の学校給食共同調理場へ届けます。同公社には、学校給食側から代金が支払われます。



17%

35%