

みんなで創ろう コウノトリの里

今回のテーマは、

Vol.4

～コウノトリの里づくりに貢献「こうのとりの伝説米」～ ですよ!

このコーナーでは、本市に縁の深いコウノトリや豊かな自然環境とその保全に向けた取り組みなどを取り上げ、本市が進める「人にも生きものにもやさしいまちづくり」についてご紹介します。

問い合わせ／コウノトリの里づくり推進プロジェクト (☎501-6809)

「環境にやさしい農業」に取り組んでいます

多様な生物が四季を通じて育まれている人にも生きものにもやさしい「コウノトリの里」づくりを進めています。その実現には、自然環境への負荷が少ない「環境にやさしい農業」の推進がとても重要です。

市内でも、「こうのとりの伝説米」という環境にやさしい農業が取り組まれています。こうのとりの伝説米は、市内の生産者が立ち上げたJA鴻巣市特別栽培米部会が主体となっており、農薬と化学肥料の使用を通常の半分に抑えて栽培していることが最大の特長です。農薬を減らして栽培することで、田んぼや田んぼにつながっている水路などにあるたくさんの生きものに配慮しています。「生きものにやさしい＝このお米を食べる私たち人間の身体にもやさしい」といえます。

こうのとりの伝説米を子どもたちに食べていただくため、昨年11月の彩の国ふるさと学校給食月間に合わせ、小・中学校の給食で新米を提供しました。鴻巣市産の食材にこだわった「ふるさと給食特別メニュー」として、中学校では、こうのとりの伝説米のご飯のほか、豚肉や長ネギなどの地元の食材を使用した献立が並び、環境にやさしい農業や地産地消の大切さについて学びました。

普段食べている食材を、こうのとりの伝説米など、地元で生産された身体にも環境にもやさしい農産物に替えることで、豊かな自然環境づくりに貢献することができます。小さなようで大きな一歩です。手軽で美味しい取組みに、皆さん参加してみませんか。

1 こうのとりの伝説米のこだわり

- お米の品質確保のため、必ず種子を更新（種子更新率100%、自家採種の禁止）
- 減農薬・減化学肥料により栽培し、埼玉県の特産栽培認証を取得
- お米の中のタンパク質は少ないほど美味しいとされているため、タンパク質の含有量を6.0%以下に設定（通常は6.5%以下）
- 大きくて均一なお米とするため、1.9mm以上のふるいで選別（通常は1.8mm）



▲こうのとりの伝説米のパッケージ

鴻巣産のこだわり
食材による特別
メニュー

(こうのとりの伝説米・
豚のしょうが焼き・
ねぎぬた・呉汁 他)



生産者の方を
招いた生徒との
会食会



ひなちゃんの豆知識



みんなは「地産地消」って言葉を知っているかな？「地域で生産された食材を、その地域で消費する」って意味なんだ。

産地から消費するまでの距離が短くて、消費者と生産者が「顔の見える関係」で繋がっているから、新鮮で安全・安心な農産物を、手ごろな値段で購入することができるんだね。ほかにも、生産されている農産物を通じて、地域の人や自然、食文化などを知るきっかけにもなるよね。鴻巣には美味しい農産物がいっぱいあるから食べてみてね。

参考資料／鴻巣市発行リーフレット「地産地消ってなんだろう」、
農林水産省ホームページ (http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/)

