

あれこれ通信

しぶやとみこの議会報告

NO. 39

2004年5月5日

渋谷とみ子の会

埼玉県比企郡嵐山町平沢 254-64

Tel 0493-62-7997 Fax 63-1727

<http://ava.or.jp/~r777/shibuya>

eメール r777@ava.or.jp

嵐山町のお米が10月から学校給食に使われます。

嵐山町で生産されたお米や野菜を、町の学校給食に使い、給食の生ごみを、肥料にするという嵐山町の小さなリサイクルが、はじまります。鎌形地区に堆肥センターが建設され、4月1日より動き出しました。

堆肥センターは、嵐山町の鎌形地区の畜産農家の牛糞にもみがら、給食の生ごみもいれて堆肥にします。それを、嵐山町の生産者の田畑にいれます。その田畑でできたお米や野菜を学校給食に使います。

お米は、苗づくり、田植え、収穫。

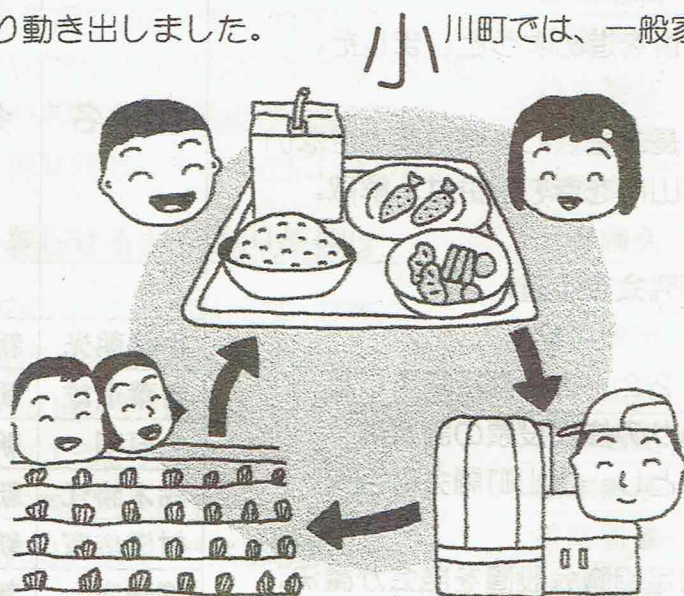
10月に給食に嵐山町のお米が登場します。嵐山町で収穫される米は900tで、学校給食で利用する米は11tです。

嵐山町の学校給食の献立は、1週間2回ご飯、2回パン、1回が麺です。ご飯は嵐山町のお米でつくることができます。

学校給食で使っている野菜は、約30t、そのうち嵐山町で生産したものは3.7tで、12.3%です。ビニールハウスで生産されるものが増えると、もっと嵐山町の野菜を学校給食に利用することができると思います。

献立はできるだけ嵐山町の食材を利用した

ものにして、生産者に安全なお米と野菜を作ってもらい、給食の生ごみを堆肥にする循環型社会の1歩です。



小川町では、一般家庭100世帯の生ごみを行政が集めて、バイオガスプラントに届け、NP Oふうどが、生ごみを液体肥料とメタンガスにする実験的な取組をしています。

液体肥料は畑にまかれ、野菜が育ちます。

地元で使うものは地元で生産されたものを使う、お金はなるべく地元で使う。給食は、近場の食材を増やしてほしいですね。

日本の産業が海外に移り、ユニクロの衣料のように食べ物も海外の生産が増えています。

国や市町村は、食べ物・エネルギーを、地元でまかなうことができるシステムづくりに積極的になるべきです。道路建設で企業を誘致し税金を得る政策から、持続して生活できる地域をつくるための仕組みをつくることに知恵とお金を使いましょう。