

広報大洲

きらめき創造 大洲市  
—みとめあい ささえあう 肱川流域都市—

2012  
No.93

10

# 大洲



華麗なパフォーマンス！

# がんばる大洲っ子

今月の題字作成者

大洲南中学校 1年 (現: 大洲南中学校 2年)

鎌田 <sup>しおり</sup> 栞 さん



私が、今一番頑張っていることは卓球です。夏休みには体力づくりのため、主にランニングに励みました。これからも、一つでも多くの試合で勝てるように、一生懸命練習をしています。

学校では、友達と話したり遊んだりすることが楽しいです。大洲南中学校の良さは、元気のいいあいさつができるところだと思います。私は、学校内だけではなく、近所の人たちにもあいさつをするように心がけています。

私は、仕事や家事を一生懸命に頑張っている両親を尊敬しています。10年後には、何事にも積極的に取り組める人になりたいです。また、両親のような責任感のある人になりたいです。

## 10月の納税など

納期限は10月31日(木)です

税 別	10月	11月	12月	1月
市 県 民 税	3期		4期	
固 定 資 産 税		4期		5期
軽 自 動 車 税				
国 民 健 康 保 険 税	4期	5期	6期	7期

市税などの納付は、便利で安心な「口座振替」を!

## 現在の大洲

人の動き(先月比)		交通事故(昨年同期)	
人口	47,545人 (-51)	件数	126件(128件)
男	22,590人 (-30)	死者	1人(1人)
女	24,955人 (-21)	負傷者	147人(157人)
世帯数	20,260世帯(-7)		

(2012年8月末現在)

## CONTENTS 目次

2ページ	がんばる大洲っ子・今月の表紙
3ページ～	「食」について考える(特集)
12ページ～	おおずニュース
14ページ～	シリーズ
16ページ～	まちのわだい
18ページ～	おしらせ
25ページ～	図書館・保健センター・ 心と体の健康ガイド
28ページ	がんばるひと(白滝フロンティア会)

## 今月の表紙

picture 写真



9月2日(日)、白滝の通学合宿「るりひめ村」取材しました。

この日は、フリースタイルフットボール全国大会で優勝した白滝出身の徳田耕太郎さんを講師に、フリースタイルフットボール教室が開かれました。

徳田さんのパフォーマンスに、子どもたちは大きな歓声を上げていました。

(13ページに関連記事)



## 「食」について考える

〈地産地消と特産品のブランド化〉

普段、何気なく食べている物の生産者や産地を、あなたはご存じですか。

それは本当に安全な物ですか。  
子どもたちに安心して食べさせることができますか。

「食する」ということは「生きる」ことの原因です。

今回は「食」について取り上げ、安心・安全な食材を提供することの大切さ、また、生産・加工業者の素顔、そして行政の取り組みをご紹介します。



## 「子どもたちに安全な食材を」

私は定年退職後、第2の人生として農業に携わることになりました。現在はニンジンやサトイモ、ピーマンなど、さまざまな野菜を栽培しています。

新しく設立された学校給食センターには、愛たい菜を通じてニンジンを提供しています。私の育てた野菜が、給食に使用されることは本当にありがたいことであると同時に、重い責任も感じています。

私の育てる野菜には農薬をほとんど使用しないため、安全に食べただけです。農薬を使用する場合には、愛たい菜の指導の下、使用した農薬履歴を提出し、確認をとった上で出荷しています。そうした徹底した管理が、消費者への安心につながると考えています。



農業生産者  
こ だま むね ぶん さん (若宮)  
児 玉 宗 文

私は、楽しく農業に取り組みようにながけていますが、現在は農家にとって、大変厳しい時代であることも認識しています。肥料などの必要経費は年々増加している、作った野菜を安定して出荷できる体制づくりが課題となっていました。その状況下で建設された今回の給食センターは、安定した野菜の需要が見込めるといっても、農家にとって大きなメリットになると思います。これを機に、地元の野菜を地元で消費する環境整備が進むことを望んでいます。

子どもたちは、大洲の未来を担っていく存在です。そのためにも、私たちが丹精を込めて作った野菜をおいしく食べてもらい、元気に育ってほしいです。これからも、安心・安全でおいしい野菜をお届けします。

## 「生産者を支える運営を」

愛たい菜は、JA愛媛たいききの農産物直売所として、オープンしてから3年目を迎えます。店内には新鮮な野菜や果物、手作り加工品などが毎朝出荷され、1日平均2000人のお客様に来店していただいています。

隣接するオズメッセでも、愛たい菜と同様に野菜などを取り扱っています。愛たい菜の商品のおよそ85パーセントが地元産品となっていて、差別化を図っています。

現在、愛たい菜に出荷登録している生産者は約700人で、増加傾向にあります。年々増加するお客様からのご要望（鮮度・価格・品質・安全性）に応えつつ、いかに生産者の利益を向上していくかが、愛たい菜の大きな役割であると思っています。



愛たい菜  
店長 武知 寿明 さん

今後は、高齢化などにより出荷者数が減るのではないかと懸念していますが、少しでも長く農業を続けてもらうためには、生産量に関係なく、少量からでも出荷ができる直売所の意義は大きいと思います。

また、愛たい菜では、出荷距離の遠い地域の人でも販売できる体制を維持するため、集荷業務を行って、生産者の負担軽減に努めています。

これからの取り組みとしては、商品を売るだけでなく、交流イベントなどを定期的に開催し、地域とのつながりを大切にしていくことが重要であると思います。

愛たい菜は、生産者と消費者の交流の場であり、情報交換ができる場所です。

生産者と消費者を結ぶ「絆の里」として、愛たい菜ではこれからも安心・安全な商品を提供していきます。





1 給食配送車出発を祝うテープカット 2 最新機器を備えた調理場  
 3 配送車による給食の配送 4 初めての配膳 5 給食のメニュー  
 6 7 給食に笑顔を見せる子どもたち 8 この日、空っぽになった食缶  
 (※4～8は、大和小学校での給食の様子)



新しい大洲市学校給食センターの落成式が8月29日(水)、同センターで執り行われました。

新センターは、大洲市の公共施設で初となるPFI手法(公共施設などの整備や維持管理・運営を民間の資金、経営能力および技術的能力を活用し一体的に行う手法)により整備されました。今後、約15年間にわたり、事業者が維持管理・運営を行っていきます。

新センターでは、運営業務の一部(給食の調理や配送・回収など)を事業者が行い、献立作成や食材調達などの業務については、従来どおり市が行います。市では、地産地消の観点から、給食に地元産食材を50パーセント以上使用する

ことを目標に掲げています。また、業務の過程で発生した問題は、事業者とその都度協議するなど、万全の態勢で安心・安全でおいしい給食を提供することにしていきます。

この日は出校日となっていて、実際に市内の小・中学校など34施設に4183食が運ばれました。給食の献立は、もち麦ごはん、夏野菜カレー、じゃこカツ、牛乳などの計6品目で、市内産生鮮野菜などの使用率は77パーセントでした。

新センターは、2学期から本格的に稼働しています。

実際に、給食を食べた子どもたちに話を聞いてみました。  
給食センターの本稼働前の8月20日(月)〜22日(水)の3日間、愛たい菜で給食の試食会が行われ、多くの市民のみなさんが訪れました。  
また、配食先の学校では、8月29日(水)に一斉登校日を設け、新学期から初めての配食を行いました。

愛たい菜で試食会に参加した  
喜多小学校6年の宮本海羽さん



## 「大洲の野菜がおいしい」

私は、転校をして大洲にやってきました。今まで自校式での給食だったので、給食センターからの給食は今回が初めてです。

大洲で作られた野菜は、シヤキシヤキしていて、とても新鮮でした。コロツケもやわらかくて、どのおかずもおいしかったです。

私は野菜が大好きなので、もつと地元で採れた野菜をふんだんに使ってほしいです。これからおいしい給食が毎日食べられるので、学校へ行くことが楽しみです。

## 「おいしい給食を ありがとう」

給食を食べることは今回が初めてで、前日からわくわくしていました。

食缶と食器を運んだり、後片付けをしたりして大変だったけど、給食がとてもおいしかったので大満足です。

野菜が苦手だけど、給食の野菜はおいしかったです。大洲の人が育てた野菜だと聞いて、安心して食べることができました。

おいしい給食をありがとうございました。



初めての学校給食を経験した  
大和小学校5年の藤岡亮太さん

香川県宇多津町で学校給食PFI事業の実績を持つ企業が、代表企業となり設立した株式会社大洲給食PFIサービス。大洲で初めて給食を提供すること、子どもたちの食べた感想をどのように分析しているのでしょうか。



株式会社大洲給食PFIサービス  
代表取締役 山口 賢一さん

## 「主役は子どもたち。一人でも 多くの笑顔を作ることが大切」

大洲市初のPFI事業による学校給食センターということで、その意義と責任を重く受け止めています。

給食センター設立までには大洲市をはじめ、あらゆる有識者との間で意見交換を重ね、約1か月間の徹底した職員研修などを行い、子どもたちに安心・安全な給食を提供できるように努めてきました。

先日の試食会では、さらなる改善箇所を見出すことができました。子どもたちも笑顔でおいしいと言ってくれて、この仕事のやりがいを感じました。

私は、安心・安全な給食が子どもたちの笑顔につながると思います。地元産食材という安心感と高く評価されている品質は、今後の地産地消には欠かせない要素です。大洲市からも地元産を多く使用した献立を提供してもらっていて、今後は官民が一体となり、地産地消というテーマを考えていく必要があります。

生産者の努力と子どもたちの笑顔をつなぐことが、私たちの使命です。今後も、大洲市や市民のみなさんに対して誠心誠意貢献していきたいと思っています。

地元で生産された産品を地元で消費する。これが安心・安全な食の提供へとつながり、やがて地域の特産品として地域の内外で認知されることとなります。

大洲市では特産品に着目し、ブランド化に向けた取り組みを積極的に推進しています。

その一つが、「大洲ええモンセレクション」  
その取り組みをご紹介します。