

地場産米を使った主な商品

万馬券 ななつぼし

使用する肥料の50%以上が有機質肥料で、徹底した品質管理により育てられた安全・安心の低タンパク良食味のしずない特別栽培米。

5 kg	2,000 円 (税込み)
10 kg	3,900 円 (税込み)

【問合せ】JA しずない ☎ 42 - 1051

トキノミノル ななつぼし

みついし産米の低タンパク米のみを使用。「幻の馬」と称されたトキノミノル号のようにいつまでも愛される米になって欲しいという願いから命名。

5 kg	1,940 円 (税込み)
10 kg	3,820 円 (税込み)

【問合せ】JA みついし ☎ 34 - 2011

米粉クッキー (プレーン)  
米粉クッキー (ごま)

静内産米「万馬券」の米粉を使用したクッキーです。米粉独特の食感と「和」を感じる風味。

70 g	300 円 (税込み)
------	-------------

【問合せ】クッキー工房 風 ☎ 42 - 7344

万馬券の食パン  
万馬券の塩パン

静内産米粉と天然塩を使用した食パンと塩パンです。塩パンは「モチッ、カリッ」の食感が楽しめます。

食パン一斤	400 円 (税込み)
塩パン一個	150 円 (税込み)

【問合せ】手づくり工房 さくら ☎ 42 - 7001

海桜丸

静内産米「慧星」を使用。お米の味が凝縮された、すっきり・辛口の味わいです。碧雲蔵で造られたお酒は「十勝」ラベルで統一するため、海桜丸のタグを付けて、今年6月1日から販売しています。

720ml	1,870 円 (税込み)
-------	---------------

【問合せ】JA しずない ☎ 42 - 1051

地場産米を学ぶ

# 心を込めて手植え

桜丘小学校の5・6年生の13人が、静内豊畑の生産者さんの圃場を訪れ、水稲の苗を一本一本手植えする「田植え体験学習」を6月7日に行いました。

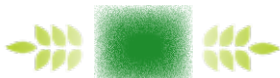
水が張られた田んぼに子どもたちの元気な声が響きわたりました。



熱中症予防と適度な間隔を保ち屋外での学習が行われました。

「田植えって楽しい！」柔らかな田んぼの感触に喜び子どもたち。

苗箱3枚分の苗を植え終えた後、「道内産米の品種」や「米作りで大切にしていること」など、多くの質問がありました。



総合的な学習の時間を活用した地域学習

## 「お米一粒の大切さ」学ぶ 大変な作業でお米のありがたさが分かりました

(児童の声)

### 桜

丘小学校では、総合的な学習の時間を活用し、地域学習の一環として、農業体験活動を通して「生きる力を育み、食に対する興味関心を高める」ことを目的に「田植え体験学習」などを行っています。



水田を提供している原 括也さん (静内豊畑)

代々、この土地で酪農と米作りを営み、現在は、主にミニトマト栽培と米作りを行っています。きっかけは、当時、小学5年生だった息子の担任の先生から、子どもたちへの田植え体験の話があり、平成14年から始め、今年で19年目になります。

体験学習では、6月に苗を手植えし、9月に鎌で稲を刈り、校庭のジャングルジムに稲架掛け、10月に脱穀と籾摺りを行います。一連の作業を昔ながらの工程で行っています。子どもたちには「地元のお米を知ってもらいたい、お米一粒の大切さを学んでほしい」との思いがあります。

昨年から新型コロナの消費が落ち込んでいます。皆さん、地元のお米を食べてください。

## ジモトで食育

### 食

は、私たちにとって生命と健康の基本です。

町では、地場産品を利用し「食」の大切さや、一次産業の重要性、地場産業への理解などを深めてもらうため、ブランド米の「万馬券」や「トキノミノル」、黒毛和牛の「みついし牛」、ミニトマトの「太陽の瞳」などのほか、日高定置漁業者組合提供による日高沖産の秋サケ「銀聖」など、さまざまな安全・安心な地場産品を学校給食などを通じて提供しています。

## 主な取り組み

町では、地場産食材のみを使った学校給食「新ひだかの日」を毎年10月に行っています。また今年度は、さらなる食育の推進と生産者の支援を目的に、6月から2月までの間、月に1度、みついし牛と地場産米の万馬券とトキノミノルを使ったカレーやシチュー、牛丼などを提供します。



みついし牛を使ったビーフシチューを食べる児童(2年前、学校給食にみついし牛が初登場したときの様子)

JA しずない青年部では、小学校へのミニトマトの苗の無償提供や、ミニトマトの定植から栽培までを数回に分けた出前授業を行っています。

みついし水稲振興会(JAみついし)では、小・中学校や特別養護老人ホーム、グループホームへの地場産米トキノミノルの贈呈を行っています。

ひだか漁業協同組合三石青年部では、学校で鮮魚に触れる体験や、地場産の水産物を使った調理実習などの出前授業を行っています。

地元消費で  
地域経済を  
守ろう



各団体や地元企業・生産者の取り組みをはじめ各種支援の情報を掲載しています。

【問合せ】日高振興局商工労働観光課 ☎ 0146 - 22 - 9282