



道の駅マキノ追坂峠を拠点にして、地元の農家女性たちが運営する「里山パン工房」(谷口きよみ代表)が、農林水産省の平成19年度「立ち上がる農山漁村」に選定され、6月25日(水)に農水省から選定証が授与されました。

「里山パン工房」では、平成16年10月から地元の農家や女性たち10人が地域コミュニティビジネスとして自主運営し、地元でとれた環境こだわり米を自家製粉し、常時30種類以上の米粉パンを製造販売。消費者向けのパン教室も開

米の消費拡大に貢献 農水省の立ち上がる農山漁村に マキノ町の「里山パン工房」

くなど米の消費拡大にも貢献されており、この活動が認められた今回の選定証授与となったものです。



「立ち上がる農山漁村」とは

農水省では、平成16年度から有識者会議を組織して、農林水産業を核として自分たちの力で活発な取り組みを行い、地域を元気にしている事例を毎年「立ち上がる農山漁村」として選定されています。平成19年度は全国45の組織や団体が選定されました。

農業者振興課

(25)85511



高島市では12件目の百選となる平成の名水百選に「針江の生水」が選定され、6月25日(水)に大正記念館「清澄庭園」で、鴨下一郎環境大臣から高島市長へ認定書が交付されました。

「平成の名水百選」は、地域の生活に溶け込んでいる清く澄んだ水や、水環境の保全活動が行われているものを、現在の「名水百選」に加え、環境省が新たに選定されたものです。全国で162か所が推薦され、その内100か所が「平成の名水百選」に選定され、県内では他に3か所が選定されました。

「針江の生水」は、新旭町針江地域を流れる安曇川の伏流水が湧き出しているもので、川端(かばた・かわと)とよばれる仕組みが遠く昔から現在まで、人々の暮らしに利用され、独特の水と生活が密着した美しい

市内で12件目の百選 平成の名水百選に「針江の生水」



風景を作り出しています。

ゆらゆらと水面に波紋が広がり、動く水は、不思議な魅力を感じます。水底まで透き通った生水は、生きものすべてに命を与えてくれる大切な自然からの贈り物です。水の小さな雫が少しずつ周りに広がって大きな環になるように、美しく澄んだ水や豊かな自然環境を大切にする想いも広がってほしいものです。

環境政策課

(25)8123

Q&A 教えて 一部民間委託のこと

■委託先はどこ？

株式会社 福月です。
(安曇川町五番領)



■調理場所はどこ？ 衛生管理は万全ですか？

現在の安曇川学校給食センターで調理します。衛生管理は、これまでどおり学校給食センター所長や管理栄養士を配置し、「学校給食衛生管理の基準」に従い調理します。



■委託期間はいつまで？

平成20年9月から
平成23年8月までです。



■対象となる学校などはどこ？

安曇川学校給食センターが担当している5小学校・2中学校(広瀬小学校・安曇小学校・青柳小学校・本庄小学校・朽木東小学校・安曇川中学校・朽木中学校)と古賀保育園(米飯のみ)です。



■給食の質や味は落ちないの？

これまでどおり安曇川学校給食センターの管理栄養士が献立を作成し、業者へ調理指導を行います。出来上がった給食は検食を行いますので、質や味は今までどおりです。



■学校給食費は変わりませんか？

学校給食費は、すべて食材の購入費に充てています。施設の維持管理費などは市が負担しており、今回の一部業務委託によって学校給食費が影響を受けることはありません。



■どんな業務を委託するの？

食材料の受け入れ検査、調理作業、給食の配付・配送・回収、洗浄・消毒・保管作業などです。



「安心・安全・おいしい給食」

安曇川学校給食センター
管理栄養士 佐合井 治美

学校給食では『安心・安全・おいしい』を第一に考え、魅力ある献立作りを心がけています。最近の食材価格の高騰や中国産食品の問題などにより、限られた給食費でのやりくりにも様々な工夫が必要となってきています。9月からの業務の一部民間委託後も、地場産物や国産品を主として、品質や内容成分、原産地などを十分吟味した食材を購入し、衛生管理にも配慮しながら調理した給食を継続して提供していくよう努めます。



学校保健給食課 (32) 4475

