

企画名：北海道鹿部町におけるオーガニック給食をもっと地域一丸となって浸透させたい

団体名：特定非営利活動法人のこたべ

1. 報告要旨

本事業では、北海道鹿部町におけるオーガニック給食の継続・発展と、地域全体への普及を目的として、栄養士向けオンラインゼミ、保護者・地域住民向けイベント、生産者連携、生産者紹介カード・冊子の制作・配布、学童向け料理教室を実施しました。

オンラインゼミは専門の委託先と共同で企画・運営し、2025年4月から2026年3月まで計9回実施しました。講師の手配・当日運営・謝礼の支払いまでを委託先が担い、農家・加工食品診断士・医師など多彩な講師を招いて食の安全・健康・生産者連携など多角的な視点で学びを深めました。各回8～15名が参加し、延べ参加者数は120名超となり、目標を達成しました。長万部町のマリア幼稚園からは栄養士・調理員ともに毎回参加いただき、常に高い評価をいただいています。また、熊本県水俣市とのつながりが生まれ、現地の取り組み事例を発表してもらう機会も実現しました。オンラインならではの広域連携として、今後も継続していく予定です。

8月31日には鹿部町内で「オーガニック給食イベント」を開催。講演会・料理教室・ワークショップを行い、小学生10名、大学生3名、大人62名（衆議院議員・町長・教育長・北海道教育委員会・町議員・生産者等）が参加しました。生産者3名が直接登壇し、食材への想いを対面で伝えることができ、行政・地域住民双方の意識向上に貢献しました。一方で、全体としては集客目標は達成できたものの、一般町民の参加者数が当初の予想を下回り、地域全体への浸透にはより継続的な働きかけが必要であることを実感しました。この経験は鹿部町担当者とも共有し、「わかりやすくオーガニックを伝えたい」という意向から、保護者向け冊子を共同で制作することになりました。

保護者向け冊子については、7月に生産者カードを小中学校に配布。年度末には鹿部町と合同で実施報告も含めた冊子を作成し、2026年5月に保護者全員へ配布予定です。本助成金だけでは費用が不足する部分を鹿部町が予算措置してくれたことも、この取り組みを前進させる大きな力となりました。

活動を通じて、素材を変えるだけでは地域への浸透は持続可能でないと気づき、「教育が一番の近道」というコンセプトに見直しました。そこで2025年11月に豆腐づくり、2026年1月に味噌づくりと、学童の子どもたちを対象とした放課後料理教室を実施しました。生産者の顔が見えるオーガニック素材を使い、子どもたちが調理したおかずを家庭に持ち帰ります。夕食の場で子どもから親へ素材や生産者のストーリーを伝えてもらうことで、家庭への自然な波及を図っています。2026年度も継続実施の予定です。

本事業を通じ、「オーガニック給食はまちづくりである」という認識を地域全体で共有できたことが最大の成果です。引き続き地域・行政と連携しながら、自走できる仕組みの構築を目指します。



うみをまもる給食会議(2025.8.31)



放課後学童での料理教室(2025.11)

2. 成果物

1. 栄養士向けオンラインゼミの実施: 全9回、延べ参加者数120名超
2. オーガニック給食視察: 大阪府泉佐野市・泉大津市(2025.6)
3. イベント「[うみをまもる給食会議](#)」: 参加者75名(2025.8.31)

4. 放課後料理教室 (2025.11.15)
5. 鹿部町オーガニック給食の実施 (2026.1)
6. 放課後料理教室 (2026.1.21) 「 自作みそ、銀ダラで食べたい 鹿部の児童 無農薬大豆で挑戦 」北海道新聞 (2026.1.23)
7. 鹿部町給食冊子
8. 生産者紹介カード