



米粉パンは学校給食でも大人気(合川小学校)

地域で生産される農産物の地域での流通、消費に向けて  
**多くの消費者が住む農業都市の特性を活かし  
 米粉をはじめとした地産地消を推進**

**米粉の普及、地産地消の推進**

**本市の主力農産物  
 米の消費拡大を  
 めざして**



一般の小麦で作られたパンより、もっちりした食感が楽しめる米粉パン(写真の米粉パンはチーズ入りです)

久留米市では、地域産の米を食べてもらおうと、平成21年10月より市内の小中学校52校の学校給食に米粉パンを導入しました。

初めて、米粉パンの献立となった合川小学校では、いつもと少し違う食感の米粉パンに「おいしい」「やわらか」と児童たちの歓声があがっていました。

学校給食用の米粉パンは、久留米地域産の米粉7割、福岡県産の小麦3割を原料に作られています。



## 新鮮で安全な 地域産農産物を 学校給食へ積極導入

本市の学校給食では、週5日のうち米飯が3日、パンが2日となっており、このうちパンの日に月1回、米粉パンが出されています。

米飯給食では、九州最大の米どころである本市の特性を活かして久留米市産の米を優先的に導入しています。

また、本市では、数百種類の野菜や果物が生産されています。

本市の学校給食では、平成20年度、野菜50品目、果物16品目のうち久留米地域産の野菜28品目、果物4品目を導入しており、米とあわせると農産物67品目中33品目で久留米地域産の農産物を導入しています。

地域産の食材が使用されていること



は、給食の献立表に示され、児童・生徒や保護者にもひと目で分かるようになっていきます。

## 様々な市民参加の 催しで米粉の普及と 米粉商品をPR

平成21年11月に開催した「ふるさとくるめ農業まつり」では、消費者に米粉の普及を行う様々な催しに大きな注目が集まりました。

米粉を利用したピザ生地や地域産の野菜やチーズをトッピングする「米粉ピザ作り体験」では、多くの家族連れなどが、米粉ピザ作りを楽しみました。

また、米粉コーナーでは、市内の和洋菓子店などが地域産の米粉で作ったロールケーキやパンなどを販売し、多くのお客さんが地域の銘菓を買って



めました。  
平成22年1月には、約180名の市民が参加して「米粉セミナー」が開催されました。

「米粉セミナー」では、米粉に関する講演会、米粉パンや米粉ロールケーキ、味噌揚げの試食会のほか、北野小学校の児童より「地産地消の大切さ」「米粉の利用」などの学習発表が行われました。

(上)ふるさとくるめ農業まつりで催された「米粉ピザ作り体験」。米粉で作ったピザ生地に地域産の野菜とチーズをトッピングしました。

(中)ふるさとくるめ農業まつりでは、市内の和・洋菓子店などが米粉で作ったお菓子やパンなどが販売されました。

(下)平成22年1月に開催された「米粉セミナー」で発表する北野小学校の児童の皆さん



## 顔が見え、話ができる関係づくりへ 地産地消推進店登録制度をスタート

久留米地域で生産されたものを、その地域で消費する「地産地消」の取組みは、地域農産物の消費を促すだけでなく「生産者」と「消費者」を結びつけ、「顔が見え、話ができる関係づくり」に繋がるものです。

久留米市では、平成21年10月1日より「地産地消推進店登録制度」をスタートさせ、小売店や飲食店など119店舗(平成22年3月末現在)を登録しています。

「地産地消推進店」では、久留米地域産の農産物、畜産物、林産物、水産物、これらを使った加工品を一番良い状態で市民を始めとするお客様に届けています。「地産地消推進店」は、「食べてにっこり」のお米のマークが入ったのぼり、ステッカーが目印です。



(上)地産地消推進店を示すのぼり、ポスター。  
(下)地産地消推進店の登録店第1号となったJAくるめ「食JAN市場」(御井町)