

大盛況となったイベントの様子



11/7-10 (木-日)

町内の農業関係団体 沖縄県で町特産品PR

鏡石米づくり部会(和田和久会長)をはじめとする町内の農業関係団体が、沖縄県北谷町のイオン北谷店などで鏡石町産特別栽培米「牧場のしずく」のPR活動を行いました。また、同町の「北谷の産業まつり」にも参加し、岩瀬キュウリの漬物、りんご、洋梨など町の特産品を販売しました。用意した特産品は完売となる盛況ぶり、風評被害の影響は、ほぼ払拭されたと感じられるイベントとなりました。

商業施設で啓発活動を行う参加者



12/11 (水)

年末の特別警戒パトロール 犯罪・事故のない町に

町コミュニティセンターで、年末の特別警戒パトロールの出動式が行われ、約40人が参加しました。遠藤栄作町防犯協会長、井土川好高町地域安全推進協議会長、井上俊彦須賀川警察署長のあいさつの後、町少年推進員(TPT)の佐藤璃久さん、須賀川地区防犯指導隊長の仲沼義春さんから出動報告があり、町内の商業施設や駅などで犯罪・事故防止の啓発活動が行われました。

「いきいき百歳体操」に取り組む参加者



12/2 (月)

サロン大池で「百歳体操」 いつまでも健康な体を

高齢者の介護予防や健康づくりを目的とした「サロン大池『～100歳体操の会～』」が大池集会所で開かれました。サロン大池は毎週開催し、地域での体力強化に取組みます。

※町では、地域での「いきいき百歳体操」への取組みに対する支援を行っています。支援内容は、「いきいき百歳体操」のDVDや体操に使用する重りの提供などです。また、町社会福祉協議会の「いきいきサロン事業助成金」が活用できますので、興味のある方は町福祉こども課か社会福祉協議会にご相談ください。また、サロン大池の見学についてもご相談ください。

食べ残しゼロ推進運動

～食べ残しを減らそう～

現在、県では「もったいない!食べ残しゼロ推進運動」を実施しています。これは、食材を無駄なく使い切り、おいしく食べ切ろうという運動です。ご家庭や飲食店で次のことを実践し、もったいない食品ロスを減らしましょう。

～ご家庭で実践～

- 定期的に冷蔵庫の中身を確認し、必要なものだけ購入しましょう。
- 食べ切れる量のみ調理しましょう。
- 賞味期限・消費期限をチェックし、期限内に使い切りましょう。

～飲食店で実践～

- 苦手な食べ物が入っていないか、食べ切れる量が注文時に確認しましょう。
- 食べ切れなかったときは、「小盛りにできますか?」と聞いてみましょう。

かんかてらす Information

団子さし

1月12日(日) 甘酒・大根餅を配布します。(なくなり次第終了)

10:00～12:00 場所:かんかてらす

鏡石まちの駅「かんかてらす」 ☎0248-94-8110 (営業時間9時～19時)



「グローバルGAP」取得品目数 日本一

岩瀬農業高校

グローバルGAP (ギャップ)

グローバルGAPの「GAP」は、
Good = 「適正な」
Agricultural = 「農業の」
Practices = 「実践」

の頭文字を取ったもので、グローバルGAPは食品安全や労働環境、環境保全に配慮した持続的な生産活動を実践する生産者に与えられる国際認証です。

最近では、グローバルGAPなどの認証を取得した生産者から優先的に仕入れを行う小売業者も増えています。

岩瀬農業高校のグローバルGAP取得品目(11品目)

前回の品目	米、りんご、バジル、キュウリ、レタス、ミズナ
今回の品目	ジャガイモ、サツマイモ、大根、梨、メロン

さらなる品目の認証取得へ

12月17日(火)、内堀雅雄県知事が同校を訪れ、グローバルGAP取得品目の栽培状況などを視察しました。

内堀知事は「グローバルGAP取得は特に難易度が高く、簡単なことではなかったはず。皆さん一人一人の努力の成果であり、誇らしく思っています」と話し、生徒たちは「さらに品目を増やしていき、日本一を継続していきたいと思います」と意欲を語りました。

岩瀬農業高校は11月、農産物の安全性などの国際認証「グローバルGAP」の取得品目数で、高校日本一タイとなる快挙を達成しました。

同校では昨年、米、りんご、バジル、キュウリ、レタス、ミズナの6品目でグローバルGAPを取得しており、今回はその更新に加え、新たにジャガイモ、サツマイモ、大根、梨、メロンの5品目の計11品目で認証を受けました。

オランダ研修で感じた風評被害の現状

同校では、2年に一度、国際交流派遣事業としてオランダ研修を行っており、平成30年秋には11人の生徒が現地を訪れました。

生徒たちが最も心に残っていると話すのが現地学生との交流会です。交流会では「福島のおもてなしは危険か」の質問にほぼ全員が手を挙げ、放射能が人から人にうつると考えている人も多くいました。

この研修で大きな衝撃を受けた同校では、風評被害が根強く残る現状を打破し、福島のおもてなしを伝えるため、県のFGAPや国のJGAPではなく、国際的な認証のGGAP(グローバルGAP)の取得に取り組み始めました。

東京五輪に食材提供

グローバルGAPの取得により東京オリンピック・パラリンピックの食材調達基準を満たすこととなった同校は、11月29日(金)に東京の結婚式場、八芳園と相互の人材育成に向けた産学連携協定を締結しました。

また、オリパラに向けて企画された「GAP食材を使ったおもてなしコンテスト」に食品科学科がエントリーしており、ハンガリー選手へのおもてなしを提案しています。1月15日(水)まで、コンテストのサイトから皆様の応援投票をお願いします。(岩瀬農業高校のホームページにコンテストのサイトへのリンクがあります)

12月17日(火)、内堀雅雄県知事が岩瀬農業高校を訪れ、生徒たちが育てたバジル、ミズナ、キュウリを試食しました

