

親子に地元米 栄養大盛り



給食で提供される「金芽米」を元氣よく頬張る安来保育所の園児
(島根県安来市で)

出産前妊婦・中学生に無償提供

島根県安来市は2024年度から、子どもの健康増進を目指し、地元産米を活用した子育て支援に力を入れる。出産前の妊婦から義務教育期間の学校給食まで切れ目なく支援し、特別な精米加工で栄養価が高い「金芽米」を無償で提供。地域全体で「金芽米」による子育て支援を進め、家庭での消費拡大にもつなげたいと考えた。

島根県安来市

地元産米を活用した取り組みは、同市が23年5月、JAしまねと東洋ラ

イス(和歌山市)と結んだ農業振興や食育などに関する包括連携協定の一環。同年6月から市内小中学校全22校の学校給食、10月から妊婦が出産するまでの期間で「金芽米」の無償提供を始めた。本年度から、出産した子どもが1歳になるまでと、市内の保育施設と幼稚園全19施設に無償提供の範囲を広げた。同市によると、本年度の対象になる妊婦は延べ約4000人、保育施設・幼稚園と小中学校の生徒らは計約3600人を見込む。妊産婦は同市在住が対象条件で、妊娠期から子どもが1歳を迎えるまで毎月、5歳か10歳を家庭に届ける。一方、保育施設・幼稚園と小中学校では、週4、5回ある給食の米も「金芽米」に切り替える。健やかな成長の支援に加え、保護者の負

金芽米で食育、消費拡大に期待

担も減らす。

0〜5歳の園児80人を受け入れる安来保育所は、水の分量を変えたり、米をつぶしたりして食べやすい工夫する。3〜5歳児の場合、茶わん1杯分(100g)を毎日食べる。中島美佐子所長は「食育することは心の栄養につながる。栄養価が高い金芽米をたくさん食べて健やかに育ってほしい」と願った。

「金芽米」は、ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含む。東洋ライスの独自技術で精米し、うま味成分が高い「亜糊粉層(あこふんそう)」を表面に残す。同市では、日本穀物検定協会が発表した23年産米の食味ランキングで最高位「特A」に輝いた地元産「きぬむすめ」を使う。

JAしまねやすぎ精米センターが地元農家から米を仕入れ、「金芽米」に精米加工。24年度予算で「金芽米」を使った支援策として合計約4500万円を盛り込む。市子ども未来課は「金芽米で未来を担う子どもの健康増進を支援していききたい」と力を込めた。

(西野大暉)