

## 『6次産品』が学校給食に登場！

農林漁業者が、生産(1次)から加工(2次)、流通販売(3次)までを手がけ、生産物の付加価値を高めることで「所得向上や地域活性化を図る」取り組みである6次産業化。

北九州市でも、本年4月に「6次産業・地産地消課」を発足させ、「北九州市新成長戦略」の一環として、生産者の6次産業化に繋がる取組を支援しています。

そのような中、当課で支援をしている「藍島活性化グループ」による「塩蔵(えんぞう)わかめ」が、市内の小中学校で、給食に使用されることになりました。

海産物では、初の「地産地消」「6次産業化」の食材になります。  
今後、学校での食育指導の一助となることと期待しています。

なお、「藍島活性化グループ」は、来年以降、シーズン当初から「塩蔵わかめ」の加工を本格的に行い、学校給食での継続的な使用を働きかけるとともに、広く市民向けにも販売していく予定です。



### 記

- 1 使用日 門司・小倉北・小倉南区 ⇒ 11月27日  
若松・八幡東・八幡西・戸畑区 ⇒ 11月28日
- 2 使用校 市内の小学校(131校)、中学校(62校) ※特別支援学校は除く
- 3 献立名 卵スープ(一人当たりのわかめ使用量:小学校3グラム、中学校4.2グラム)
- 4 生産者 藍島活性化グループ(代表:ひびき灘漁業協同組合組合員・二見<sup>ふたみ</sup> 隆<sup>たかし</sup>)

※藍島の漁業者8人によるグループ。平成25年3月に加工施設を作り、「塩蔵わかめ」「ひじき」などの加工販売を開始し、6次産業化に取り組んでいます。

### 問い合わせ先

#### <学校給食に関すること>

北九州市教育委員会 学校保健課  
担当:前田、田内 TEL 582-2381

#### <6次産業全体に関すること>

北九州市産業経済局 6次産業・地産地消課  
担当:加藤、大庭 TEL 582-2080

