

発信年月日：平成30年9月26日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1235
経済観光部 農林課	光井 修	課長補佐 木下 泰造		FAX 0837-22-8458
件名	長門市内の全小中学校で今年最後の「白オクラ」給食を実施します！			

長門市では毎月1回地場産給食の日を制定するなど、地産・地消や食育について理解を深める取り組みを行っています。

この度、旬の終わりを迎える長門市の伝統野菜「白オクラ」を市内全ての学校給食に提供するとともに、向陽小学校では、児童と白オクラ生産者が給食を食べながら交流を深めます。

記

1 日時 平成30年9月28日(金) 12時15分から12時50分

2 場所 長門市内全小中学校

※ 取材対応は、長門市立向陽小学校ランチルームで行います。
(住所：長門市深川湯本738 TEL：0837-22-2425)

3 実施主体

- ・長門市白オクラ協議会
- ・長門市教育委員会(教育長 まつうら まさひこ 松浦 正彦)
- ・長門地域地産・地消推進委員会(会長 むねもと まさひこ 宗本 雅彦)

4 内容

(1) 生産者による白オクラの説明

全校児童が白オクラの歴史、栽培方法等についてお話を聞きます。

【生産者】しのはら かずお 篠原 和男(長門白オクラ部会長)

(2) 当日の献立：ごはん・牛乳・白オクラのみそ汁・いわしのみぞれ煮・磯香和え

※日置小、日置中学校：ごはん・牛乳・魚のごま焼き・長門ゆずきち和え・白オクラのかきたま汁

5 問い合わせ先

- ・長門市学校給食センター(担当：藤本) TEL：0837-23-1333
- ・長門市経済観光部農林課(担当：きのした木下) TEL：0837-23-1235 FAX：0837-22-8458

<参考>

(1) 白オクラ

長門市三隅地域で戦後から栽培されている伝統野菜。通常のオクラより果色が薄く、粘りが3倍あるのが特徴です。また、アクが少ないため、湯通しせずに生のまま食べられます。食べると外はシャキシャキ、中はプチプチ・ねばねばとした食感が楽しめます。

(2) 長門市白オクラ協議会

平成27年に長門市、長門白オクラ部会、JA長門大津、ながと物産合同会社、(株)イオンリテール、山口県長門農林事務所で構成され、「白オクラ」の安定生産や情報発信、販売促進などに取り組んでいます。

(3) 長門地域地産・地消推進委員会

平成16年に長門市、JA長門大津、深川養鶏農協、県漁協長門総括支店、県西部森林組合、県長門農林事務所、県萩水産事務所で組織されました。生産者、流通・加工関係者、消費者が協働した「地産・地消」を通じて長門地域産の農林水産物の需要拡大を図るため、設置された団体です。