

※新型コロナウイルス感染症拡大を受けて営業日時などが変更になる可能性があります

「食品ロス」に関心を

社会問題化している「食品ロス」に関心をもち、10年ほど前から農業の授業に取り組んできた。「昔、父親がやっている姿を見て、授業をすることが夢であり、目標でもあった」。これまで生産から直売までの一連の流れを実践を交えて解説してきたが、コロナ禍の需要減や豊作で野菜の価格が下落し、余剰も発生する中、「食品ロス」の問題意識を養う授業を始めようと思いついた。そして昨秋、同市立菅田笹の丘小学校の年生を対象に初めて実施した。

「おじさんが間違えてタイコンの種を多くまいてしまっただ。捨てるに食べられないアユナはありますから」



刈部農園13代目

地元小学生に特別授業

「？刈部さんが投げ掛けた課題に対して、刈部さんから「飲食店で使った加工品にする」といった解決案が挙がってきた。「理解を深めてもらったために、どこにか形にしたい」。刈部さんは取引先である「TSUBAKI食堂（同市中区）のオーナーシェフ・権直之さん（54）に掛け合っており、昨年12月に提供が実現。今月17、23日に提供される。さらに加工品については、農業分野で障害者の就労を後押しする「農福連携」に広げたいと、社会福祉法人「いずみ青島」



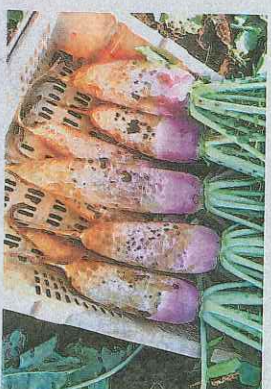
昨秋の授業の様子



産地直売

刈部博之さん

江戸時代から代々続く刈部農園13代目の刈部さん。独自に開発した「刈部大根」は赤紫と白のグラデーションになっていて、辛味は控えめで水分が多いのが特徴



☆刈部大根は野菜直売所「FR ESCO」で購入できる。横浜市保土ヶ谷区西谷町962。相鉄線西谷駅徒歩1分。駐車場あり。月・水・金曜午後2～6時。☎090(2646)4147

TSUBAKI 食堂

☆横浜市庁舎2階。桜木町駅徒歩3分。午前11時～午後10時。無休。☎045(211)4300

刈部大根定食

17～23日数量限定で提供

主役のカツからサラダ、漬物、みそ汁、ふりかけまで、まさに「刈部大根」尽くしの定食。薄い衣をまとったカツはサクッと香ばしく、中の大根はみずみずしく、とろりとした食感がたまらない。一品一品から大根本来のおいしさが伝わってくる。990円。



の会「ほみの家」（同市泉区）と連携。施設利用者に切り干し大根の生産を手がけてもらうことが決まった。その切り干し大根は今後、同小学校の給食に使われるだろう。

刈部さんはこうした循環型の取り組みを通じて、「児童たちに国産が掲げるDS（持続可能な開発目標）を身近に感じてもらえたら」と話し、力強くつづけた。「農業は地域とのつながりが深く、楽しさややりがいを感じる職業。その魅力を広く発信するために授業を継続していきたい」（志田 幸）



※魚介類や野菜など生鮮食料品の価格・種類は、水揚げ量や収穫量、天候などの影響で変動します。