

地産地消インタビュー Vol.1

令和5年1月発行

北中城村立学校給食共同調理場



本村学校給食共同調理場では、食育の一環として、地産地消に取り組んでいます。
地元で農業を営み学校給食共同調理場へ食材を納品する農家さんにインタビューを行い、地元産野菜の良さをお伝えできればと考えています。

第1回目は、北中城村で野菜を育てている比嘉次雄さんにお話を伺いました。

1. どんな野菜を育てていますか。

① ハウス栽培にて

さやいんげん、マンゴー、からしな

② 露地栽培※にて

さとうきび、玉ねぎ、パパイヤ、さつまいも

じゃがいも

※露地栽培とは、屋外の畑で栽培する方法です。



2. なぜ農業を始めたのですか。

農業が好きだからです。

昭和54年に農協へ就職し平成14年に退職するまでの間、15年間は農家さんを指導する仕事(営農指導員)をしてきました。農協を退職した後は「村の農業を活性化していきたい。」と考え、北中城村議会議員として頑張ってきました。北中城中学校近くに、利用されずに休んでいる土地があったので、そこにひまわりを植え、「ひまわりまつり」の開催に6年間取り組みました。綺麗に咲くひまわりが反響を呼び、北中城村に観光客が多く訪れるようになりました。「農業を活性化したい。」という思いが、「観光の活性化」にもつながっていきました。



3. 農業の魅力はなんですか。

天候に左右され、野菜がうまく育たずに大変なこともあります。成功のために何ができるかを考えて、自分で舵をとって取り組むことができることに魅力を感じます。

農業をともし仲間と繋がることも、魅力の一つです。

うらに続きます→

4. 地産地消への思い。

地元で作られたものを地元で消費することは、安全で安心な食へと繋がります。農家さんの顔が見えることで、子供達の感謝の心も育ちます。地産地消は、とても大切なことだと思います。

5. 子供達へのメッセージ。

農家さんは、成功する楽しさも失敗する苦しさも経験しながら、一生懸命野菜を育てていますので、感謝の気持ちを大切に、野菜を食べてほしいなと思います。

あと、自分で作って収穫した野菜が一番美味しいです。収穫体験も経験しながら、美味しい野菜をたくさん食べてほしいなと思います。

農業への取り組みに、皆さんが興味を持ってくれると嬉しいです。



6. 比嘉さんの育てた野菜を使用した給食の紹介。

提供日：令和4年12月1日

献立：さといものうま煮、ひじきのふりかけ、ごはん、白菜のみそ汁、牛乳

※さといものうま煮に比嘉さんの育てた「さやいんげん」が入っています。



(あとかき)

インタビューは令和4年11月に行いました。

11月とはいえ、日差しが強くとても暑い日でしたが、優しい笑顔で、丁寧にインタビューに答えていただきました。

比嘉さんの思いを大切に、これからも美味しい給食を提供するよう頑張っていきます。

お忙しい中対応してくれた比嘉さん、ありがとうございました。

