



発信年月日：平成29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	今年最後！長門市内の全小中学校で「白オクラ」給食を実施			

長門市では毎月一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。

このたび、伝統野菜「白オクラ」が旬の最後を迎えるにあたり、市内のすべての学校給食に提供するとともに、日置小学校では、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

- 日時 平成29年9月29日(金) 12:20～12:55
- 場所 長門市内全小中学校
※取材対応は、長門市立日置小学校 ランチルーム で行います。
住所 長門市日置上 6150-1 TEL: 0837-37-2069
- 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} 松浦 ^{まさひこ} 正彦)
 - 長門地域地産・地消推進委員会(会長 ^{むねもと} 宗本 ^{まさひこ} 雅彦)
- 内容
 - 生産者による白オクラの説明
 - 生産者 ^{おかふじ} 岡藤 ^{まさし} 正司(長門白オクラ部会副会長)
 - 当日の献立
 - ごぼうの炊き込みご飯、鶏肉の味噌つけ焼き、白オクラの和え物、白オクラ入りはんぺい汁、牛乳
 - ※日置小中学校以外の学校：ごはん、白オクラ入りはんぺい汁、秋吉台高原牛コロッケ、ブロッコリ、牛乳
- 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。