

# 自然・生き物・伝統文化を知る ～調べてみよう!「佐渡」デジタル大辞典～



佐渡の自然とトキの野生復帰から学ぶ  
「食・農・環境」～人と自然の共生～

自然  
共生

## 生き物を育む農法でできた「トキ米」で学校給食

平成21年2月、認証制度のもと、農薬を減らし、生きものを育む農法で作られた佐渡産のコシヒカリ「朱鷺と暮らす郷認証米(トキ米)」を、佐渡島内の小中学校、養護学校、幼稚園の子どもたちが、はじめて学校給食で食べるという取り組みが行われました。

島全体で取り組む「生き物を育む農法」でできたお米を、子どもたちに食べともらうことで、田んぼが多くの生き物の誕生や生活の場となっていることや、「朱鷺と暮らす郷」認証制度で、農家の人たちが「生きものを大切に作る田んぼづくり」に取り組んでいることを実感してもらう「食・農・環境」教育としての取り組みです。

給食以外でも「食・農・環境」教育として子どもたち全員に、田んぼとトキの関係を解説したパンフレットを配布し、お米を作った農家やNPOの方がゲストティーチャーとなって交流授業を行っています。

こうした取組を通じて、トキ米を佐渡市の全学校給食へ導入する試みが続けられています。



トキ  
を調べよう

佐渡の  
自然共生  
を調べよう

佐渡の  
自然環境  
を調べよう

佐渡の  
歴史文化  
を調べよう

佐渡の  
伝統芸能  
を調べよう

佐渡の  
食の文化  
を調べよう