

テーマ②

オーガニック食材を広めるために やりたいな・やるべきこと

- ・こどもたちの授業
- ・オーガニック食材調味料を使ったクッキング
- ・実物のオーガニック野菜を見してみる（フターの野菜）
形の違いなど
- ・オーガニックを普及させている 地域の話をしきく
- ・KOKOくろべで農家のアピール
- ・「あおーよ」キッチンスタジオでオーガニック料理教室
- ・市役所の食堂でオーガニックメニューを作ってください
- ・とれたてオーガニックマルシェを開催する
- ・生産者がオーガニックへの理解する勉強をする
- ・初めからオーガニックではなくて減農薬から作る
- ・お疲れ様です野菜を作ってみる
- ・家庭でまず子どもたちにおいしさを知らせる
- ・放棄田の活用
- ・食材を作る過程を知ってもらう
- ・オーガニックを取り入れている人の話を聞く
- ・専門店を作る
- ・オーガニックday給食で

- ・地球のコミュニティ コミュニケーションの場として
- ・オーガニック野菜などを作った実験
- ・子どもとオーガニック家庭菜園を学校の宿題で取り組む
- ・食べ比べ
- ・オーガニックセミナーを開催
- ・オーガニック食材販売コーナー（どの店スーパーにも）
- ・無料で使えるオーガニック農場を作る
- ・市の補助
- ・週1 オーガニック給食
- ・オーガニックに興味がある人が増える取組
- ・農家・調理人それぞれカリスマを活躍させる
- ・本物の味
- ・実際に食べる、味比べ
- ・食の安全を知るための上映会を行う
- ・今の食品は危険だよと知るべき

テーマ②

オーガニック食材を広めるために やりたいな・やるべきこと

- ・対象を見なおす。小さな単位で学校より保育所 保育所より家庭
- ・積極的に買って農家を応援する
- ・K O K O くらべ手数料なしで売れるようにする
- ・ふるさと納税プロジェクト型
- ・市役所食堂で毎月1回オーガニックデーを実施する
- ・講師 講演会
- ・試食する機会を作る
- ・有機農業村を作ってみんなで作っていく
- ・食べるもので体がつくられるという意識をもつ
- ・まわり中が意見を合わせないとむずかしい
- ・小さな畑でほとんど無農薬と自負するか
- ・非反ありをどう思うか
- ・販売している場所
- ・レストラン食べることができる店

- ・個人では何ともできないので、市か県で補助を出して推進する
- ・地域おこし協力隊を募集
- ・有機野菜を紹介したり売っている店が出ると良い
- ・日本人の体に合った食材を知る。体は1万年かけて出来る
- ・生産者が損をしない仕組み
- ・オーガニック食材の量の確保
- ・地域興しを協力できる方を集める。農家に限らず家庭菜園の知恵
- ・今日ジュースとお菓子をオーガニックにする
- ・「黒部産であれば安心」と言われるようにするイメージ 大きな目標をつくる
- ・外国人雇用
- ・有機の店をつくる まずはKAYADOフリーに呼ぶ