

ひろしまそだち “ひろしまそだち” だより

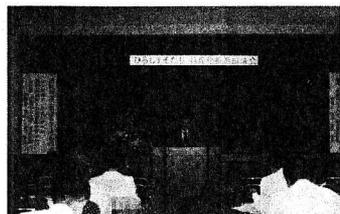
第2号

発行 平成7年11月14日 広島市農業振興センター指導課
〒739-17 広島市安佐北区深川8-30-12 ☎(082)845-4376

ひろしまそだち特産化推進協議会

経過報告・基調講演・

マーク検討



“ひろしまそだち”特産化推進協議会全体会議

全体会議

平成7年

9月26日(火)

“ひろしまそだち”特産化推進協議会全体会議が開催された。協議会

会員95名が出席し、午

前に活動状

況報告、基

調講演、午後からシンボルマーク発表

品質保証マークの検討をし、引き続き

青果・花き花木・米・畜産の4つの専門部会に分かれて協議を行った。

認証制度 方針固まる

“ひろしまそだち”の認証制度の方針が本協議会で確認された。

この制度は広島地域で生産された農畜水産物の信頼性を高め、消費者が安心して購入できる基準を作り、認証するものである。

認証は「地場産」と「品質」の2通りで、「品質」はさらに安全・健康・おいしさ・新鮮・特産の5つの項目を設ける。

まず「地場産」の認証から始め、従来の有機質肥料減農薬野菜や減(無)農薬米を除く認証については、今後検討することとした。

シンボルマークお目見え！

よろしくお見えます

今年6月決定した“ひろしまそだち”のシンボルマークが野菜・花き出荷用ダンボールにデザインされ協議会の場でお披露目された。

今後は市場・小売店、イベント会場等で「広島市域で生産されたこと」を認証するマークとしてお目見えする。

このマークは、一般公募により北



ひろしまそだち
「ひろしま」は特産品の
「そだち」は農産物の
緑を表現しています

は北海道、南は九州から757点もの応募をいただき、広島市立大学芸術学部池田教授、及川助教の助言ならびに、本協議会選出委員による投票の結果選ばれたものである。(大阪府河内長野市 本孝示さん45歳の作品)

消費者からの提案ですよ

去る9月7日、(社)広島消費者協会から本協議会に対し、認証制度のありかた、販売方法などについての問題提起、及び消費者への情報提供の必要性などの提案をいただいた。問題点として、①生産での品質量の確保②特産品で約束できるものは何がある③流通での価格・取扱店の確保④地場流通を通して何ができ、何が問題か消費者のひろしまそだち産品選択と品質表示⑤産品のブランド化と認証制度はだれに約束、保証するのか

また、提案としては、生産・流通・消費の相互理解の促進・イベントの実施などによる市民への情報提供。認証制度の品質保証は、もう少し時間をかけ消費者の理解を深め、必要な貴重な意見をいただきたい。これは、消費者と生産者は農業の維持発展と食料の安定供給を通して共生関係にあり、相互の信頼強固関係の強化が重要であるという認識から検討されたものである。

本協議会としては認証制度の品質保証を協議会の専門部会で検討を重ねていくこととした。



まずシンボルマークの浸透を

青果部会

基本計画を基に、認証項目に沿った開発計画の紹介、流通実験、認証制度等について協議した。

開発計画については、有機減農薬野菜の品目、量の拡大が、流通・消費から求められていることから、基準作成へ向けてのスケジューリングを検討した。

流通では、枝豆の流通実験結果の報告を行い“ひろしまそだち”野菜の流通実験は、秋野菜の多く出回る11月以降に実施し、今までに生産者・農協等と取引のある店舗や特定の野菜を扱っている店舗等で実施することとなった。

認証制度については、認証項目、対象品目等多岐にわたることから、①まずは、シンボルマークを浸透させる②品質保証の発効は、十分な検討の後スタートするとの結論となった。

シンボルマークの浸透には、出荷容器への表示だけでなく、消費者が直接見たり、手にする結束テープ、袋等への表示が求められた。

ただし、現行の有機減農薬野菜については、今の基準で継続することとなった。

品質保証の基準作成に当たっては、青果部会の中に小委員会を作り、検討することとなり、その構成を生産者2名、消費者3名、流通業者4名(荷受1名、卸1名、小売組合1名、量販店1名)及び行政、農業団体等関係者とする事となった。

今後は、開発(展示画、農振センター)、実験事業等の結果、各々の構成団体からの提案等を基に進めることとなった。

地場産花きのPRと

花き花木部会

認証制度については、まず地場産であることをPRしていくこと、今後の活動方針については、市民に花のある潤い豊かな生活を提案していくことを申し合わせた。

これは、輸入切り花の増加や、大産地からの送りに対し、地元により新鮮な花を地場産認証としてブランド化し情報発信をおこなうものであり、また人にやさしき潤いを与えてくれる花を身近な生活の中に取り入れ、余裕のある生活空間を提案すること、花の消費拡大も併せて行っていくというものである。

今後、認証制度については、市内(域)産のすべての花に地場産認証を行い、出荷容器にシンボルマークを表示することとし、地域性のあるグロリオサ、電照ダリア、ガーベラ、アスター、シンテツポウユリ、アネモネ、ケイトウの7品目については、特産化の検討を行うこととした。

具体的な活動方針としては、各種イベント参加による産品のPRや、「ひろしまそだち花の展示会」の開催により広く市民に地場産の切花を紹介すること、「ひろしまそだちの日」を定め、子供達に花をプレゼントし、身近に花のある生活感を持つてもらおうといった提案など積極的な意見が出された。

消費者の求める米のあり方を

米部会

今後の米のあり方について、生産と販売の両面から検討し、特長ある栽培法による米づくりとその商品開発を申し合わせた。

これは、本年11月から新食糧法が施行され、流通の規制緩和により、米産地の競争が激しくなり、生産地の生き残り対策が重要となることから、その対応を関係者で協議したものである。

協議は、食糧事務所から、新食糧



法のねらいである全体需給の調整や価格の市場原理導入等について説明を受けた後、生産者は特長ある米づくりの推進を、流通・小売り側は特長ある商品開発が重要なとの意見が出された。

これらの意見を基に、今後の米づくりでは
①消費者に安心してもらえる米を作るのが最重要との意見を再確認
②このためには、「安全性」「おいしさ」についてさらに検討を重ねる
③この認証基準に信頼性を増すため、安全検査や食味計による数値でフォローしていく
④さらに消費者に、より理解を深めるため、イベント等の実施による顔の見える流通、信頼関係を構築していくことが大切

⑤流通についても、今後独自商品開発等多様な対策を立てていくことなどを申しあげた。
次回は、認証制度の確認、イベントの参加や米品評会の結果報告等を行う予定である。

和牛肉の販売にモニター店 畜産部会

基本計画の確認と、今年度の活動状況及び今後の計画について協議を行った。

和牛肉と鶏卵に、当面「ひろしまさだち」シンボルマークを使用することを確認した。また、和牛肉の販売については、モニター店をもうけ、その販売状況を参考に、来年度の方針を検討することとした。

今後の活動として、現地視察や料理講習会等、消費者と生産者がお互いの理解をもっと深めるため、直接交流する場を設けることとした。これは7月に、牛乳を利用した料理講習会を実施した際、消費者と生産者が意見交換を行い、大変好評だったことから、肉や卵についても直接交流する場を設けてほしいとの意見が出ていたためである。



牛乳料理講習会のもよう

「H.S.311」及び「だだち豆」であった。今後も、は種期や品種の使い分け、栽植密度等を検討する予定である。

プロの味見

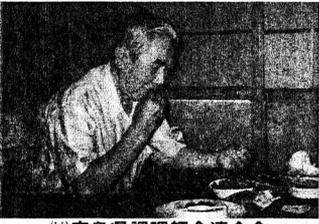
「朝どり枝豆」「茶豆」に太鼓判

「ひろしまさだち」特産化推進協議会の構成員である、広島県飲料・飲食業環境衛生同業組合 松田理事長



広島県飲料・飲食業環境衛生同業組合 松田理事長

「朝どり枝豆」の味見は、「従来は、」について、力を入れた。プロの味見を得た。



（社）広島県調理師会連合会 芳岡副会長

また、「おいしい枝豆」として知られる「茶豆」も生産者、農業振興センターで試作し、流通業者の方々も加えて味見していただいた。

「茶豆」は、一部に「香りが強い」というものがあつたが大半が「おいしい」という評価をいただいた。

「朝どり枝豆」に高い評価

7月から8月にかけて、新鮮な「朝どり枝豆」のモニター調査を行い、「甘い」「今までにないおいしさ」と非常に好評であった。

「枝豆は獲れたてが一番おいしい」をどうすれば消費者に届けられるかを検討するために行った。調査対象は飲食店とそのお客さん

とし、量、運搬方法、時間、価格等を調べた。

まず量は、生産者が午前9時頃までに調整できるのは、2人の労力で10kg程度であった。また、飲食店での扱いは、一店当たり500gから1kg程度であった。

運搬方法、時間はいろいろ考えられるが、今回は青果商を経由した。価格については、「1、500円/kg（飲食店の仕入れ価格）でも良い」という回答があつた。

飲食店（プロ）の「おいしさ」の評価は、今回協力いただいた店では、「本物の味」「甘味があつておいしい」など非常に高かつた。

中には、そのまま（保冷容器のまま）冷蔵し、味の違いを試された方があり、「2日目までは充分一般のものよりおいしい」との評価をいただいた。

お客さんの90%以上が「おいしい」とし、その内容は「歯触りの良さ」「風味がよい」「色あいがよい」「甘い」「上品な味」等であつた。

また、調査終了後も、店によってはお客さんから「朝どり枝豆」の要望があつたことを聞いた。

来年以降は、一般の消費者へ届ける方法を検討する予定である。協力いただいたところ
生産者・佐東町農事研究会
運搬業・有田株式会社
荷受け・広印青果株式会社
仲卸・広島市中央青果卸売協同組合

青果商組合・広島市青果食品商業協同組合
青果商・有限会社 三田商店
飲食店・白鷹、爐談亭、汐、たこつば、古市屋

※御協力ありがとうございました。

直売所1号店・2号店オープン

農家自ら運営するログハウス調の本格的な直売所1号店が今年6月に安芸区瀬野の県道沿いに、2号店は、10月末に安佐南区JA広島市下伴支店にオープンし、大変な好評を博している。

これは「ひろしまさだち」特産化事業で、市民に新鮮な農産物を提供する施設整備の一環としてJA安芸およびJA広島市が、取り組んだものである。

安芸区の1号店は「瀬野川農事研究会生石子そ菜部会15名」が運営し「朝どり市・ウエルネス生石子」と命名され、月曜日を除く毎日9時（夏は8時）からオープンしている。

また安佐南区の2号店は「アムケツト戸山」と命名され、火・木・土の週3日10～12時の間開店している。

両店ともホウレンソウなどの野菜を始め、椎茸、花きなどが所狭しと並べられ、売り切れ続出の盛況ぶりである。

推進に皆様の御意見を

ひろしまさだち特産化推進協議会 会長 吾郷 克己

先般、京都で農産物流通セミナーが開かれました。

その中で、大型産地・卸売業者・大手量販店から、今後の農産物のあり方について次のような点が指摘されました。

消費面からは、安全、健康といったニーズの増大の対応、流通面からは、輸入農産物の増加に対応した販売戦略の見直し・予約相対取引などを含む卸売市場の機能強化・低価格重視の販売路線の見直し、生産面からは、これらの情勢に対応した生産体制の確立を急ぐことなどです。

これらのことはまさに本協議会で対応していることであり、協議会委員の皆さんと一緒に「ひろしまさだち」を進めさせていただいていることに対して自信を深めた次第です。さて、いよいよ本事業も基本計画に基づいて、実施段階に入っています。今後共、皆様のより多くの御意見を基に事業を推進していきたいと思っております。御支援、御協力を引き続きお願いいたします。

特集

おいしい枝豆に挑戦

ひろしまさだち特産化事業の一環として、特長ある産品の開発が行われている。今年度は市内の特産品である枝豆にスポットをあててみた。おいしい枝豆の条件として①おいしい品種②鮮度がよい（枝豆は特に収穫後、短時間で味が落ちるため）等があげられる。
（財）広島市農業振興センター園芸課での「茶豆」の品種比較、生産者による「朝どり枝豆」を行い、専門家や飲食店で試食してもらい非常に評判が良かった。

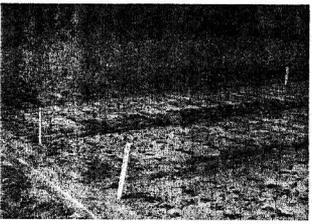
「おいしさ」に的

茶豆系枝豆試験

農業振興センター園芸課

「ひろしまさだち」特産化事業の特産品開発の一環として、今年度、園芸課で茶豆系枝豆の品種比較試験を実施した。

試験した茶豆系枝豆は、東北地方でおいしい枝豆として有名なだだち豆他、5品種である。



茶豆系エダマメ品種比較試験

その結果、茶豆系品種は晩生種が多く、草丈も若干高くなるが爽数は多い傾向がみられた。収量の安定していたのは、