

ひろしまそだち



“ひろしまそだち” だより

第3号

発行 平成9年3月11日

ひろしまそだち特産化推進協議会
事務局 財団法人広島市農業振興センター
〒739-17広島市安佐北区深川8-30-12
TEL (082) 845-4376

“ひろしまそだち”がみえてきた

平成6年度から始まった市域産の農畜水産物のブランド化を図る“ひろしまそだち”特産化事業は3年を経過しました。マーク表示された野菜・米などが出始めたほか、

モニター協力店の増加、PRのためのイベント・勉強会の開催など各方面で着実に盛り上がりを見せはじめ“ひろしまそだち”の顔がしだいにはっきりしてきました。

内 容

1. “ひろしまそだち”がみえてきた
生産・流通・消費の動き—1P~3P
2. 品質保証に向けての取り組み
おいしさ・健康・安全・新鮮・特産—4P~7P
3. イベントでPR ————— 8 P

ひろしまそだち



マーク出回り始める！

「どれが地場産か分からない」といった流通業界・消費者の声に、JAをはじめとする生産者グループはこの1年間でマークの表示を進めてき

ました。
特にシュンギク・ネギなどの軟弱野菜については、品質保証も兼ねた出荷袋へのマーク表示が普及してき

ました。
また、米については、JA広島市が初めてマーク表示を始めました。



—“ひろしまそだち”特産化事業は—
安全・高品質・栽培方法など、特長ある農畜水産物の開発・普及をし、生産・流通・消費まで一体となった販売対策を行うことにより生産者には高付加価値型農業の展開を、消費者には信頼のおける農畜水産物の提供を目的とし、関係機関が一体となって推進している事業です。

“ひろしまそだち”販売します！

市内の中堅スーパー30店は、軟弱野菜の出荷が多い12月にモニター販売を実施しました。

これは、新鮮な地場産野菜の消費動向を探るため協力してもらったものです。



店舗入口に設置された看板です

ひろしまそだち
取扱店

お客がつき始めた!“ひろしまそだち”

～安佐南区「かわきよ」～

近郊産地中心の仕入れで！

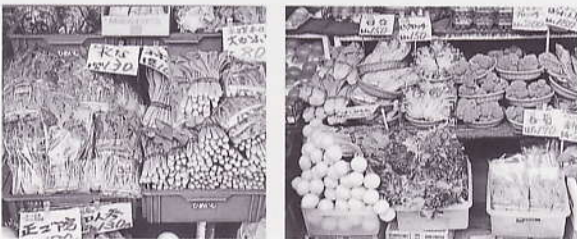
～中区「ひめいし」～



ひめいしと松林店長

青果商の老舗で飲食店の卸しも兼ねている、「ひめいし」松林博店長は「消費者は品質がよく新鮮な物を望んでいるので遠い産地の野菜は扱わず、近郊産地の野菜を中心

に扱っている。地場産の表示が“ひろしまそだち”として統一され、PRするのは消費者に評判が良い」と話していました。



ひろしまそだち

このマークは広島地域で生産された農畜水産物の証です

販売コーナーに設置された看板です

品質は太鼓判！

～(株)フジ青果バイヤー～

(株)フジ友清裕バイヤーは「フジとしては年間を通じた販売を前提としているので、安定して、“ひろしまそだち”が入るように生産して欲しい、また、地元産は品質が良いので“ひろしまそだち”フェアもやってみたいですね」と話していました。



フジグラン広島と友清バイヤー



かわきよと宮本店長

青果販売専門の安佐南区八木そごうサンホームズ店内「かわきよ」宮本一登店長は「こだわりを持って買っている人とそうでない人がいるので、それぞれに対応した仕入れや販売を行っている。“ひろしまそだち”も店で幟や看板などを使ってPRし、お客がつきはじめているので、安定出荷にむけて頑張してほしい」と話していました。

“ひろしまそだち” 産品取扱店舗一覧

青	中 区	ひめいし 本店
		フジグラン広島店
		スパーク・江波店
	東 区	フレスタ・舟入店
		ユアーズ・光町店
	南 区	ユアーズ・福田店
		スパーク・中山店
	西 区	ジャスコ・みゆき店
		アバンセ・古江店 (ユアーズ)
		スパーク・ニュー庚午店
安佐南区	フレスタ・中広店	
	イズミ・祇園店	
	イズミ・安古市店	
	かわきよ・そごうサンデーリー店	
果	安佐北区	生協・コープ安東
		Aコープ・東野店
		フジグラン高陽店
	安芸区	ショッピングバザール万惣可部店
		ショッピングバザール万惣高陽深川店
		Aコープ・落合店
佐伯区	Aコープ・深川店	
	Aコープ・白木店	
	ユアーズ・瀬野川店	
安芸郡坂町	広島経済連・福屋五日市店	
	生協・コープ五日市北	
安芸郡海田町	ユアーズ・五日市店	
	フジグラン安芸店	
安芸郡府中町	マイカル安芸・海田サティ	
	スパーク・府中店	
米	スパーク・浜田店	
	JA広島市各支店 87店舗	

販売・消費からみた“ひろしまそだち”

“ひろしまそだち”野菜は「新鮮」「安全」では評価されていますが、「揃い」「品質」「量」に改善の余地が残っているようです。

これは、昨年11月30日～12月31日まで関係各位の協

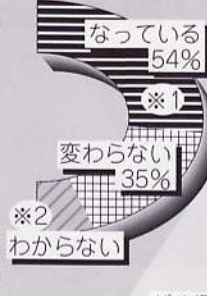
力を得て実施した“ひろしまそだち”野菜のモニター調査により、分かったものです。

昨年のモニター事業以降、“ひろしまそだち”マークの表示に努力しましたが、表示された商品は増えたように思われますか？



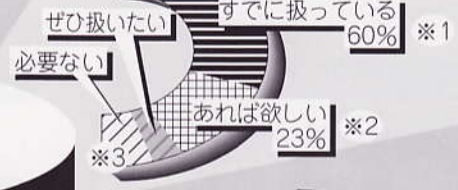
“ひろしまそだち”の流通モニター（表示・販売）は店のイメージアップになっていますか？

- ※1 量がれば全店舗で行いたい(フェア的に?)
- ※2 地野菜のイメージが定着していない、鮮度がよければ産地は関係ない



有機減農薬栽培の産品についてどう思われますか？

- ※1 不定期で!、他産地では、九州・庄原・島根
- ※2 「なかすじ」しか安定して出荷されていない
- ※3 一般への浸透はまだ



“ひろしまそだち”野菜について、店からの要望は？

- ※1 品質・規格の統一を
- ※2 こまつな、ブロッコリー、チンゲンサイ、しゅんぎく、ねぎ、野菜類(夏場の商品)など
- ※3 旬を大切に、安定供給を、品質向上を

“ひろしまそだち”
(モニター実施店舗:30店舗)

販売店から見た

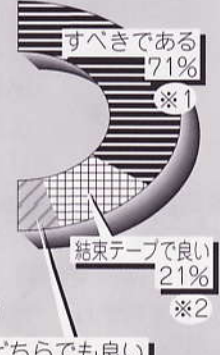
“ひろしまそだち”の認証範囲は現在、市域内ですが今後どうすべきだと思いますか？

- ※1 出荷時期を調整し周年出荷して欲しい、品質・規格は統一すべき
- ※2 拡げる場合は先ず市内産品が7~8割揃ってから

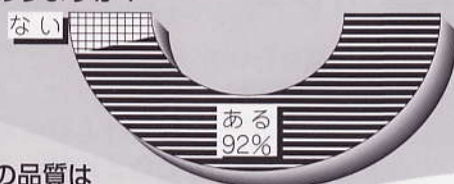


最近増えている袋出荷について今後どうすべきだと思いますか？

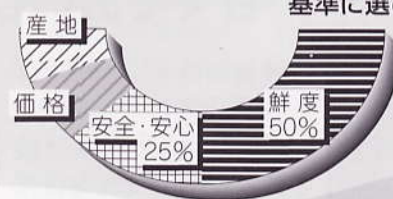
- ※1 品質保持に最適
- ※2 袋は時期を限って最小限に、夏場はムシの蘇生が効かない



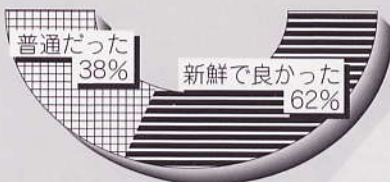
“ひろしまそだち”マークを見たことがありますか？



あなたが野菜を買うとき何を基準に選びましたか？



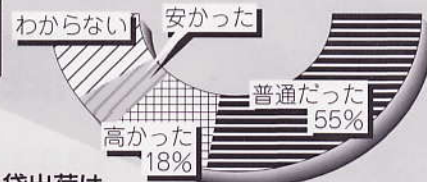
買った野菜の品質はどうでしたか？



“ひろしまそだち”
(社)広島消費者協会・
広島市地域女性団体連絡協議会 会員:53名)

消費者から見た

買った野菜の価格はいかがでしたか？



最近増えている袋出荷はどう思われますか？

- ※ 袋は鮮度は保たれるが、やや高値になるのではないのでしょうか？
- 袋は乾燥しない反面、水気のある部分が傷みやすい。家庭ゴミが増えるのでこれからの宿題として考えてほしい。

品質保証に向けての取り組み

「おいしさ」、「新鮮」など特徴ある製品の開発、生産、流通への取り組みが、着々と進みはじめています。
これは、生産者がニーズの多様化に対応した個性的な

産地の育成を図っているものです。
現在、グルメ枝豆、減農薬野菜・米などの特産化、新鮮さをPRした販売対策など様々な取り組みが進んでいます。

おいしい枝豆への挑戦！

……グルメ枝豆は鮮度がいのち……

安佐南区の佐東町農事研究会は、おいしい枝豆を提供するため低温流通を試みました。

枝豆は収穫後の時間と共に鮮度が低下します。そこで、枝豆を収穫後直ちに冷水に浸し温度を下げたのち、発泡スチロール箱に詰めて低温状態で流通、販売はスーパー5店舗（スパーク）と飲食店で行いました。

低温流通枝豆に対し、スーパー・飲食店では「朝採り枝豆と同じくらい新鮮だ」との反応でした。

また、この枝豆を食べた消費者も「甘みがあって大変おいしかった」との声がほとんどで、味については高い評価を得ることができました。

販売店の声



中野部長

低温流通枝豆の販売に協力していただいた(株)スパーク第一商品部の中野弘慈部長は「当店では5店舗で低温流通枝豆を扱いましたが、各店舗ともお客様の味に対する評価はとても高かった。価格への反映や鮮度保持をPRした販売方法などが課題ですね。今後もこのような特徴あるものを扱っていければと思います」と語られていました。

生産者を代表して



両祖会長

低温流通枝豆の生産・流通に取り組んだ安佐南区の佐東町農事研究会の両祖勝会長は「この保冷出荷の方法により、収穫作業が前日にできるため昨年度行った朝採り当日出荷よりも出荷量が大幅に伸びました。今後は、この流通方法を中心に推進し、佐東地区のおいしい枝豆の特産化を図って行ければよいと思っています」と話していました。

JA の声



佐藤課長補佐

今回、生産者と販売店との調整などをしたJA佐東町営農課の佐藤和夫課長補佐は「これまで農業は、生産拡大が中心でしたが、これからは消費者ニーズに対応した栽培や流通方法にも目を向けていく必要があります。また、そういった特徴ある製品が消費者に評価して買ってもらえるような生産者の努力が必要です」と話していました。

……甘くておいしい茶豆系枝豆……



枝豆栽培試験

農業振興センターでは「おいしさ」にこだわった「茶豆系枝豆」の導入試験を行っており、今年度は作型や品種および栽培方法

などの調査研究を行いました。

その結果「越後ハニー」「みどりハニー」の評価が高く「従来品に比べ甘くておいしい」といった意見が寄せられ、今後の本格的な普及が期待されます。

健康な体は野菜から

“ひろしまそだち”特産化推進協議会では、人の健康に関係の深い成分を含む野菜の成分分析を行っています。

ニンジン、コマツナ、ホウレンソウで品種、栽培時期、栽培方法によるβ-カロチン、ビタミンC、ミネラル類などの含量の測定を進めています。

分析をお願いしている広島県立女子大学の石永正隆教授は「野菜の持つ健康調整機能を知り、それらを積極的



研究室と石永教授

に取り入れることは、人が健康的な生活をする上で大切なことです。このような分析がもっと野菜を食べるきっかけになればと思います。その意味でも“ひろしまそだち”を応援したいですね」と話していました。

減農薬栽培に向けて！

野菜（果菜類）で減農薬化！



ナスと神岡さん夫婦

野菜の減農薬化は、「無農薬」を最終目標として取り組むこととなりました。

これは、当協議会・減農薬基準検討会が1年かけてまとめた方針です。

赤テープでおなじみの減農薬栽培を、他の品目にも拡大するため色々な取り組みを行ってきましたが、今年度は果菜類で試験栽培を行い、来年以降も農薬を減らす方法について「点から面へ」の試験展示を行います。

長ナス栽培をしている安佐北区白木町の上岡さん夫妻は「畑を清潔にすることが一番大切ではと思っています」と話し、基本の大切さを強調されていました。

米でも進む減農薬化

広島市では、2つの生産グループが米の有機減農薬栽培に取り組んでいます。白木町の下井原営農組合の佐高金三さんは「アイガモによる有機無農薬栽培も軌道にのり、イベントによる消費者交流を今後も継続していきます」。また、可部町の金亀米生産グループの清木友昭さんは「消費者もほぼ固定し、有機減農薬化に対する関心の



アイガモ交流会と佐高代表
カモ料理の講師を料亭「新月」の芳岡料理長が勤めました。

高さを実感しています。今後、さらに有機減農薬栽培を進めていきます」と語っていました。



金亀米栽培圃場と清木代表

新鮮な野菜は地元から

新鮮で安心して食べることのできる地元の野菜を消費者に届けるため生産者グループ、JA、スーパー

などで様々な取り組みが行われています。

農家とスーパー 連携

～佐伯区 五日市～



五日市農事研究会
露地野菜グループ

佐伯区の五日市農事研究会露地野菜グループとユアーズ五日市店は、連携して地元の農産物を地元の店で販売しています。消費者の評判も良く店では「品目を増やし、今後も続けて欲しい」と意

欲的で、露地野菜グループ青木利文会長は「スーパーとの連携を深めて今後も続けたい」と話していました。



ユアーズ五日市店

“ひろしまそだち”直売所 3号店オープン

～安佐北区 可部～



よがんす可部直売店

“ひろしまそだち”直売所3号店が、安佐北区可部JA広島市可部中央支店前にオープンしました。JA広島市と可部の生産者が地元の新鮮な野菜を直接消費者に届けるために始めたものです。代表の溝上勝人さんは「消費者に喜んでもらえ、生産に張り合いが出るので、これからもがんばりたい」と意欲的でした。



よがんす可部出荷組合員

生産者の熱い思い＝JAバックアップ！

～安佐北区 安佐町～

安佐北区安佐町のJAアグラス青空市場運営委員会は、コムズ安佐パークに地元野菜販売コーナーを設け販路拡大を図っています。これは「週に1回の産地直売活動では野菜が生産過剰になるので何とかして売りたい」といったグループの強い声にJA広島安佐が応えたものです。

福本盛人会長は「新鮮なものを提供することで消費者の反応も良く、JAもバックアップしてくれるので今後も皆で協力して続けたい」力強く話していました。



コムズ店内産直コーナー

特産品を作ろう!

“ひろしまそだち”の米は全国平均以上のおいしさ!

農業振興センターは、昨年11月、米のおいしさを点数で表示する食味計を導入しました。

230点の測定を行いました。食味値の大半が全国平均の

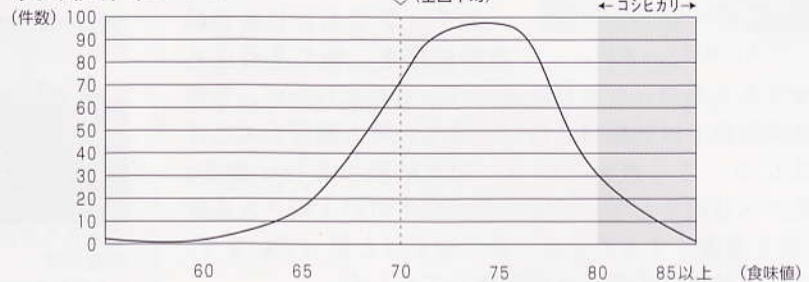
70点以上でした。中には、おいしいとされる新潟県魚沼産コシヒカリに匹敵する80点台の高い値の米もありました。

今後は、食味計を活用したおいしい米づくりを推進します。



食味計

食味値分布グラフ



……バイテックで進む特産づくり……

農業振興センターはバイテック技術により「フキ」や「シャクナゲ」の特産化に取り組んでいます。

フキで生産本腰

一般品種「愛知早生」はすでに実用化 ～佐伯区 五日市～



フキ出荷作業

愛知早生のバイテック苗を平成3年に導入した佐伯区の五日市農事研究会フキグループは「収量が大幅にアップし、品質も高くなった」



フキグループ

と今後の特産化に自信を深めています。

フキノトウ出荷開始

～安佐北区 可部～



フキノトウと岡本さん

安佐北区可部の岡本篤夫さんは、バイテックにより育成された水ブキを試作し、1年目の今冬、大きなフキノトウを収穫しました。

この水ブキの特徴は、生育が早く苗を定植して

1年でフキノトウが収穫できること、葉柄の緑が鮮やかで品質が良く収量が従来のももの2～3倍多くなることが上げられます。

岡本さんは「数年前の干ばつで殆ど枯れたので、周りの人に呼びかけ、バイテック水ブキで産地を再生したい」と話していました。

シャクナゲ大量増殖成功! 産地化へはずみ

安佐北区安佐町の中国五郎さんは、バイテック技術で大量増殖したシャクナゲの試作に取り組んでいます。

中国さんは「生育が早く花付きも良いので今年から本格的な栽培を行い、将来広島市の特産品とし、市場出荷

も行いたい」と語っていました。



中国さんとシャクナゲ

……新しいハウスで産地育成……

果菜類の取り組み

～安佐南区 佐東町～



ハウスと倉本会長

JA佐東町は、新鮮な野菜をより安定して生産するため、若い農業者を対象に頑丈なハウスの整備を進めています。

このハウスを導入したJA佐東町農青連の倉本守会長は「今までのハウスと違い、台風や大雪の時にも安心して野菜栽培ができる」と話し、このハウスで栽培するため土作りやキュウリの育苗の準備をしています。

トルコキキョウ新産地誕生！

～安芸区 阿戸・瀬野川～

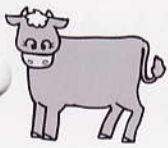


トルコキキョウと迫代表

安芸区の阿戸町及び瀬野川農事研究会は、新しく建設したハウスでトルコキキョウの栽培を始めました。

今年度は6月と7月の2か月で約3万本を広島中央市場花満に出荷しました。

共選組合代表の迫キヌエさんは「トルコキキョウは夏の代表的な切花として花持ちも良くきれいなので、これからは地域の特産品として力を入れていきたい。また、“ひろしまそだち”の花として恥ずかしくないものを作っていきたい」と力強く語っていました。

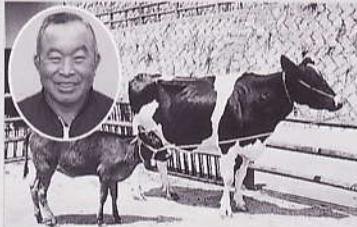


……みんなでつくろうおいしい白木牛……

乳牛から和牛子牛を出産

一酪農家

～安佐南区 上安～



子牛と栗原さん

安佐南区上安の栗原隆幸さんは、乳牛に和牛の受精卵を移植して和牛子牛増産に取り組んでいます。

栗原さんは「和牛の子牛は高値で販売できるので、経営の安定に役立っている。これからもどんどん和牛の子牛を産ませていきたい」と意欲的でした。

和牛子牛増やします

一和牛繁殖農家

～安佐北区 白木～



子牛と平岩さん

安佐北区白木町の平岩逸郎さんは、優れた和牛の子牛を生産するための改良に取り組んでいます。平岩さんは「受精卵移植で優秀な子牛が生まれ大変喜んでいる。今後は確実に1年1産させるように

取り組みたい」と述べていました。

↓生まれた子牛を育てます

子牛を健康に育てます

一哺育育成農家

～安佐北区 白木～



カーフハッチと辰川さん

安佐北区白木町の辰川祐司さんは、酪農家から生まれた和牛の子牛を地域内で哺育育成するために施設(カーフハッチ)を整備し、優秀肥育素牛の増産に取り組んでいます。

辰川さんは「カーフハッチが入ったことで、今後は子牛の病気も少なくなり、安心して飼うことができる」と語られていました。

責任を持って育てます

一肥育農家

～安佐北区 白木～

安佐北区白木町のJA広島市白木肥育センターでは、地域内で生産された肥育素牛を集め、安全で



肥育センター

おいしい肉を消費者へ提供するため、飼育管理に努めています。



肉の専門店「はなおか」



レストラン「くらもと」

「白木産広島牛」消費者の口へ

肉の専門店「はなおか」(代表鼻岡甫訓)とレストラン「くらもと」(代表倉本和義)では、白木牛の味のよさを知ってもらうため、肉の販売、ステーキの提供をそれぞれ行いました。消費者からは「輸入品と区別でき安心して購入できる」「肉が柔らかく味がよい」などの評価が得られました。



イベントなどでPR

生産者などの関係団体はイベントなどで“ひろしまそだち”を積極的にPRしています。

特産料理でPR

～料理のプロ「県料飲」「調理師会」が共催～



フードフェスタ'97広島

「食と農」をテーマとした「フードフェスタ'97広島」では主会場の県立総合体育館をはじめ、中区の飲食店（24店）などにおいて、“ひろしまそだち”の特産料理を市民に提供し、新鮮な地場産食材のもつおいしさをPRしました。

料理については料理のプロ「県料飲」「調理師会」の腕自慢のプロの手によるもので、食べた市民には大好評でした。県料飲の松田昌之理事長は「広島の食材が再発見される良い機会だと思います。また、この企画が広島の食文化向上の一助となりさらに消費拡大に結びつくようになればうれしい」と抱負を語っていました。

なお、主会場においては、生産者・JAによる特産品の販売も行われました。



一店一名物料理店

地場産表示をPR



ワールドフードフェア

広島市内の野菜や果物の流通関係者で組織される広島市青果物消費促進協議会（会長天方日敬）は、平成8年11月西区商工センターで開催された「'96ワールドフードフェアひろしま」において産品の

産地表示推進の一環として“ひろしまそだち”産品と減農薬野菜をPRしました。

事務局の西村一啓さん（広島市青果食品商業協同組合常務理事）は「産品をいかに消費者に知らせるかということとはとても大切なので、これからも積極的にPRに取り組んで欲しい」と話していました。

産直グループもPR！



R54フェスタ

安佐北区や安佐南区・東区などの6つの産直グループは、県が主催するイベント「ルート54フェスタ」で、地場産の新鮮さをPRしています。

このイベントは地場産の販路拡大を図る目的で安佐南区八木の住宅展示場「セセラ」において毎月1回おおむね最終日曜日に開催しているものです。

“ひろしまそだち”に熱い眼差し！

～応援します“ひろしまそだち”～



消費者の勉強会

消費者団体は、“ひろしまそだち”産品の扱い推進を働きかけるなど積極的な活動を展開しています。

（社）広島消費者協会は、平成8年5月流通業界と消費者・行政が消費問題の協議を行う三者懇談

会において、“ひろしまそだち”を主要課題として取り上げ、地場産の理解促進を図る一方、スーパーへの働きかけを行うなど“ひろしまそだち”を応援しています。

その他、広島市地域女性団体連絡協議会も（社）広島消費者協会とともに野菜のモニター店でアンケートを実施するなど“ひろしまそだち”を応援しており、今後とも活動が期待されます。

“ひろしまそだち”に関するご意見・ご希望・ご質問等ございましたら“ひろしまそだち”特産化推進協議会事務局までお願いいたします。

“ひろしまそだち”特産化推進協議会 事務局

財団法人 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

TEL (082) 845-4376

FAX (082) 842-2149