



# “ひろしまそだち” だより

## 第5号

発行 平成11年3月16日

ひろしまそだち特産化推進協議会  
事務局 財団法人広島市農林業振興センター  
〒739-1751 広島市安佐北区深川八丁目30-12  
TEL (082) 845-4376 FAX (082) 842-2149

平成6年から始まった“ひろしまそだち”特産化事業も5か年が経過し、“ひろしまそだち”製品の定着が一段と進み、安全や新鮮など、品質保証への理解も深まってきました。

今後ともより多くの皆様に“ひろしまそだち”製品の良さを知ってもらうため、生産・流通・消費関係者が一体となり、推進を図る必要があります。

### 内 容

- 減農薬栽培が拡大 P1
- 新品質保証マークが決定 P2
- おいしさ・新鮮 P3
- 特産・直売 P4
- 産品のPR P5
- ひろしまそだちブランドのあゆみ P6
- 後 記

## 減農薬栽培が拡大



店頭に並ぶ減農薬野菜

### 消費者から一言

「消費者ももっと減農薬について勉強して、安全な野菜を求めたい」

(広島市地域女性団体連絡協議会 光井信子さん)

「子供たちには、安全で新鮮な物を食べさせたい」

(広島消費者協会 木川邦子さん)

10年度はハウス軟弱野菜に加え、新たに露地野菜の減農薬栽培について認証しました。減農薬のマークをつけて市場に出荷された長ナス、ダイコンなどは好評のうちに取引されました。



中央卸売市場での減農薬野菜取引

### 流通関係者から一言

「信頼できるところで減農薬を認証した野菜はありがたい。もっと小売り・消費者の理解を得て普及したい」

(広島中央青果 原田静治さん)

「生産者が苦勞して作った野菜だから、それなりの価格で買って欲しい」

(広島市青果食品商業協同組合 西村一啓さん)



減農薬栽培ほ場

### 生産者から一言

「減農薬栽培は難しい。でも、農薬を散布することは、私たち生産者の健康に一番悪いし、やはり安全な野菜を消費者にも食べて欲しい」

(白木町農事研究会 中山敏雄さん)



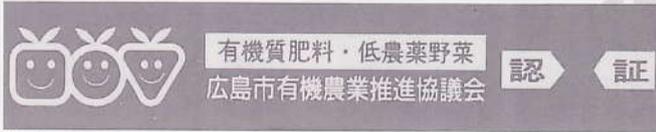
### —“ひろしまそだち”特産化事業とは—

安全・高品質・栽培方法など、特徴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。

市内の野菜栽培農家約3,000戸に向け「減農薬に挑戦」(A4版27ページ)を配布し推進しています。

# 新品質保証マークが決定

【安全】



従来のハウス軟弱野菜の減農薬栽培（赤テープ）

本協議会並びに店頭での消費者調査により項目別に複数あった品質保証マークから一点を決定しました。

「安全」マークは、①従来からハウス軟弱野菜の減農薬栽培品に使用している「□○△マーク」（赤テープ）と、②露地野菜を中心に「新マーク」を併用します。

なお、「健康」「おいしさ」「新鮮」「特産」マークについては今後、具体的な利用方法を検討します。

## 新マーク

【安全】



上記以外の野菜の減農薬栽培

【健康】



有効成分が多い

【おいしさ】



一定の食味基準を超える

【新鮮】



収穫日に消費者に届く

【特産】



産地限定の産品

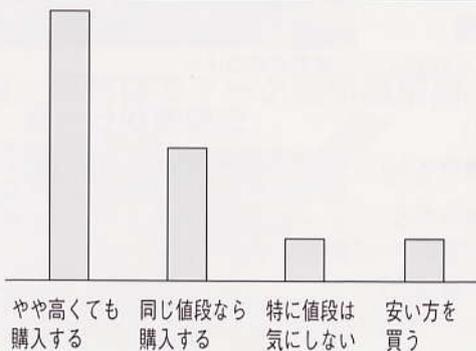


スーパーで聞き取り調査

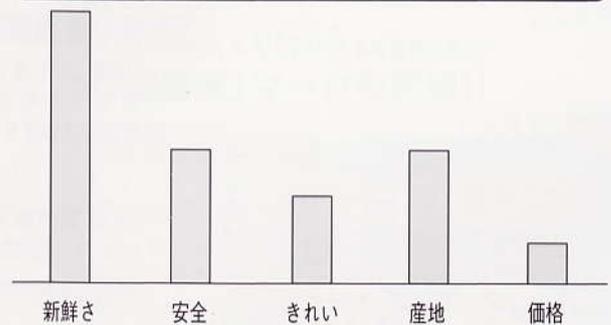
## 減農薬野菜は値ごろ感で購入—消費者の意識調査—

平成10年8月に市内4店舗で消費者各30名に、減農薬栽培野菜について聞き取り調査をしました。

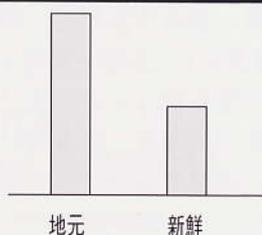
Q 減農薬栽培野菜の購入について



Q 野菜を購入する時に、注意する点は何ですか。



Q ひろしまそだちで何を連想しますか。



Q ひろしまそだち産品があれば利用しますか。

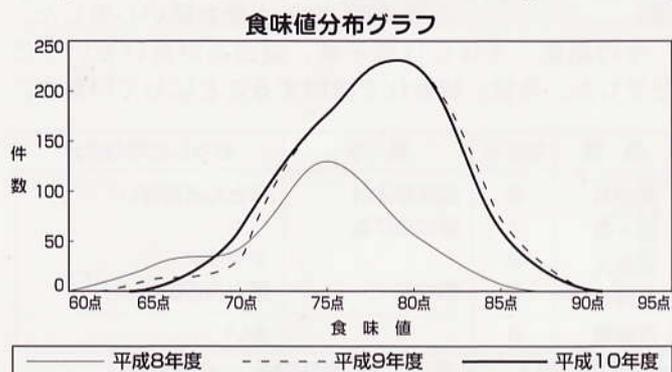


# おいしさ・新鮮

## おいしさの基準80点以上が35% 平成10年度産米 食味検査

広島市農林業振興センターでは、市内産の主力品種である「ヒノヒカリ」、「あきろまん」を中心とした平成10年度産米の食味検査を行いました。

508件の検査の結果、①95%以上が全国平均の70点を超え、②おいしいとされる80点以上のものも35%ありました。



## 白木牛が金賞



平成11年1月6日に三次食肉市場で開催された広島県経済連枝肉研究会（20頭出品）で白木町・井上昭男さんの出品牛が見事、金賞（最優秀賞）に輝きました。  
肉質（最高クラス〔A5〕）・枝肉

重量（488kg）とも申し分なく、価格もおよそ140万円という最高値となりました。  
受賞の井上さんは、「これでおいしい白木牛の量産にはずみがつく」と語っていました。

## ベスト3は、沼田・白木・可部から 第3回 おいしい米コンクール



米の外観品質検査

本年度で3回目になるおいしい米コンクールでは食味検査で上位30点を選び（1次審査）それらについてすみおかずのり住岡寿典さん（食糧検査士）による外観品質検査（2次審査）を行い10点を選びました。その後フードフェスタ会場で上位3点を食べてもらい、順位を決定しました。

## 地域ぐるみでおいしい白木牛

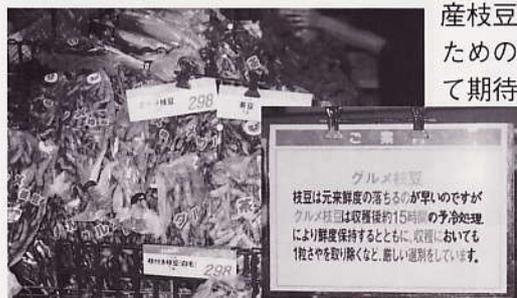
白木町では、全国優良血統を積極的に導入し、受精卵移植を利用した飛躍的な和牛改良を推進しています。

さらにおいしい白木牛を生産するため、平成9年、白木牛肥育組合を設立し、地域ぐるみで肉質向上に取り組んでいます。

## 低温管理でグルメ枝豆の流通に見通し

安佐南区佐東町農事研究会は、鮮度保持流通による枝豆の高付加価値化に取り組んで4年目の今年、その流通方法に見通しをつけました。

「グルメ枝豆」と銘打ったこの枝豆は、①収穫後の流水処理、②保冷庫の利用、③翌日の早朝出荷などの低温管理による鮮度保持がされており、販売店からも食味や品質について好評を得ました。また、「枝付き袋詰め」の荷姿にしたことで安定した量の供給も可能になり、地場産枝豆の有利販売のための流通方法として期待できます。



## 「朝どり」イチジクに新鮮マーク



高陽町農事研究会いちじく部会は「朝どり」イチジクのパックに「新鮮」マークのシールを貼り、スーパーで実験販売しました。

スーパーで購入した消費者は、「このようなマークが貼ってあると、安心して選ぶことができるのがいいですね」と話していました。

# 特産・直売

## 沼田町にミブナの新産地



安佐南区沼田町吉山よしやまの影浦・中畑地区かげうら なかはたでは、ほ場整備後の転作田で「影浦・中畑地区ミブナ部会」の会員16戸が64aでミブナの栽培に取り組みました。

ミブナは独特の香りと辛味を持つ京野菜で、本年度収穫したミブナは漬物や加工品の原材料として出荷しました。

栽培に取り組んだミブナ部会の谷隆会長たにたかしは、「今後は年3作により面積を拡大して、ミブナを影浦・中畑地区の名産にしたい」と話していました。

## 大型直売所

### ファーマーズマーケット五日市が開店

平成10年4月11日(土)にファーマーズマーケット五日市がオープンしました。

これは、JA広島市が佐伯区五日市中央に建設した複合施設・農彩館の中核となるもので、地元の新鮮な農産物を消費者に提供しています。

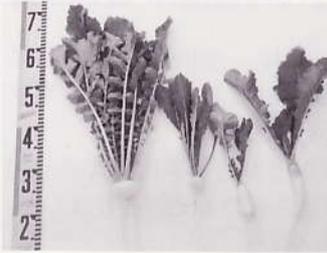
野菜や花は、前日の夕方から当日の朝に生産者自身によって持ち込まれたもので、新鮮で安価なため、連日大勢の客が訪れています。



佐伯区五日市中央二丁目3-18  
平日10:00~16:00(水曜日定休日)  
日・祝日9:00~16:00

また、野菜や花の他、つきたて米、農産加工品なども販売されており、さらに売り上げを伸ばすために、品目の拡大や周年出荷、野菜栽培の減農薬化に工夫をかさねています。

## 激辛は鷹ヶ峯辛味ダイコン、暮坪カブ



農林業振興センターは平成8年度から主として薬味用に使われている辛味ダイコンの特性調査を行っており、本年度は市内のそば屋2店舗に食味アンケートをお願いしました。

その結果、そばには鷹ヶ峯、親田系が良いということでした。今後、特産化を検討することになっています。

品 種	辛さ*	香 り	おろした時の水分
親田系 <small>おやだげい</small>	2	風味がよい	ほとんど出ない
鷹ヶ峯 <small>たかがみね</small>	1	鼻にぬける	//
雪美人 <small>ゆきびじん</small>	3		やや多い
暮坪カブ <small>くらつぼ</small>	1	個性的	ほとんど出ない
青首種	4		多い

\* 1 ごく辛い 2 辛い 3 やや辛い 4 辛くない

## 1日当たり100束が直売所で適量



“ひろしまそだち”の展示ほの一環として、佐伯区の直売所「アグリレディース河内こうち」は、切花を直売所の目玉にしようとケイトウ、ヒマワリ、アスターなど12種類の花の売れ行きについて調査しました。

1日当たりの販売は100束程度が適量であり、今の状況では夏は過剰、冬は不足するので、今後農家ごとに生産を計画的に実施する必要があります。

## 今年も新たに直売所が3カ所オープン

### 「ふれんどりい深川ふかかわ」



会員：23名 代表：榎谷利明  
JA広島市深川支店  
毎週火曜日 7時~10時

### 「尾和そだちおわ」



会員：20名 代表：佐藤幸夫  
安佐北区スポーツセンター横  
毎週土曜日 8時~10時

### 「よがんす可部2号店かべ」



会員：30名 代表：溝上勝人  
JA広島市亀山支店  
毎週月曜日 8時~13時

# 産品のPR

## モーモーまつりで消費者と交流



牛との綱引き



地元の野菜も大好評

「モーモーまつり」が平成10年9月12日、広島市安佐北区安佐町の花みどり公園で開かれ、約5,000人の家族連れなどで賑わいました。

“ひろしまそだち”の野菜・花・卵などの産直品は「新鮮で安心できる」と喜ばれ、また白木牛の丸焼きには長い列ができ、「やわらかくておいしい」と評判でした。

子供ひろばでは、子供と牛との綱引きや、乳しぼり体験など盛り沢山のイベントが開催され、日頃できない体験に親子共々大喜びで、大変有意義な交流の場となりました。

## クッキング教室で“ひろしまそだち”産品を

実施主体：ひろしまそだちクッキング教室実行委員会  
(広島市、広島市農林業振興センター、広島生鮮三品連絡協議会、生産者団体、消費者団体)

生鮮三品（青果、食肉、鮮魚）をテーマに年間34回行い、約1,000名の参加を得、ひろしまそだち産品のPRと消費拡大に役立ちました。



砂糖、化学調味料を使わない料理を説明する  
薬膳料理研究家の上森愛子先生



魚の扱い方を実演する  
丹那漁協組合長の川上 清先生



地場産のカブを使ったシチュー料理を指導する  
岡野タカエ先生(右から2人目)

## インターネットで情報発信!

広島市農林業振興センターは“ひろしまそだち”の情報をより広く知ってもらうため、ホームページを開設しました。

まだ、情報は十分ではありませんが、今後更新し、“ひろしまそだち”のPRに役立つものと期待されています。

“ひろしまそだち”ってなあに?  
“ひろしまそだち”の産品には出荷用や出荷後、テープ、シールなどでゼンゴマークである“ ”を表示しています。  
スーパーや産地直売所でこの“ ”マークを見つけて味わってみてくださいね。

産品に“ひろしまそだち”スーパーのロゴマークを貼る。産品に“ ”マークを貼る。  
表示 “ひろしまそだち”産品 “ ”マーク

“ひろしまそだち”特産品事業とは?  
広島県では、平成10年度から“ひろしまそだち”特産品事業をすすめています。  
この事業は、生産者、産地、流通、消費の4つの関係者が参加して、産地、流通、消費まで一貫した取り組みが行われ、消費者は新鮮な産品を安く購入でき、産地では生産者の収入が安定し、流通では産品の流通がスムーズになります。また、産地では産品の品質向上が図られ、消費者は安心して産品を購入することができます。

アドレス  
<http://www.hiroins-net.ne.jp/hiroagri/>

## '99島根ふるさとフェアでも産品PR



平成11年1月23~24日広島サンプラザで開催された島根ふるさとフェアの「広島市」コーナーで農家グループが野菜や加工品などを販売し、地場産品への評価を高めました。

## フードフェスタひろしま'99で“ひろしまそだち”は定着

期間 平成11年2月20日(土)~21日(日)  
場所 グリーンアリーナ他



ひろしまそだち朝市



レストラン“ひろしまそだち”

# “ひろしまそだち”ブランドのあゆみ

平成  
6年度

## 【特産化推進協議会の発足!】



特色ある農畜産物を“ひろしまそだち”ブランドとして消費者に届ける事業がスタート。基本計画を策定。

平成  
7年度

## 【シンボルマーク決定!】



広島「ひ」と特産品の恵みである太陽、農産物の緑を表現。

農畜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、認証するための制度の方針が固まる。

平成  
8年度

## 【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、生産者グループがマーク表示を進めてきた。

一方、「おいしさ」「安全」など、品質保証に向けての取り組みも始まる。

(グルメ枝豆、減農薬野菜・米)

平成  
9年度

## 【市場・販売店でマーク表示品増加!】



「安全」の基準として農薬の散布回数や農薬の種類など減農薬栽培の基準案を作成。

平成  
10年度

## 【新「減農薬」マークも登場!】



ハウス軟弱野菜(□○△マーク)を除く野菜に表示。初出荷は減農薬栽培の長ナス(白木産)。

## 後◆記

市民に愛される

“ひろしまそだち”に

ひろしまそだち特産化推進協議会  
会長 吾郷 克己

“ひろしまそだち”特産化事業に取り組んで5年。この事業はワープロの「実行」キーに似て「走りながら方向を定める」のがキーポイントと思いました。協議会メンバー各位のおかげで地場産マークが消費者の皆さんに年々知られてゆくのは嬉しい限りです。今後、関係団体各位のご支援のもとで、産地の拡大と品質保証に力を入れ、より一層市民に愛される“ひろしまそだち”になるように努力したいと思っています。