



“ひろしまそだち” だより

発行 平成15年2月28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

第9号

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

輸入農産物からの相次ぐ農薬検出や国内外からの無登録農薬の使用などの事件が多発し、消費者の農産物に対する不安が高まっています。

“ひろしまそだち”では、生産者自らがスーパー店頭での試食販売を実施したり、顔写真を入れた店頭広告を掲示するなど、「顔の見える農産物」に向けて頑張っています。今後、こうした取り組みを強め、生産者と消費者との距離を近付けることが、安心できる“ひろしまそだち”の発展につながるものと考えております。

“ひろしまそだち”特産化推進協議会

会長 児玉 英智

内 容

消費者とのふれあいを大切にします P1

“ひろしまそだち”を育てる人たち P2~3

“ひろしまそだち”のニューフェイス P4

消費者とのふれあいを大切にします

生産者が責任を持って作った“ひろしまそだち”製品の試食販売などを通じて、消費者の皆様へ安心をお届けしたいと考えています。



— “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、特長ある農畜産物の開発・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農業の展開を、消費者には信頼のおける農畜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”を育てる人たち

“ひろしまそだち”では、生産者の顔の見える流通を目指し、積極的に顔写真入りの店頭広告（POP）を掲示しています。



この画像は、店頭広告（A4～A5サイズ）を縮小したものです。

“ひろしまそだち”のニューフェイス

“ひろしまそだち”は、消費者の皆様の声をお伺いしながら、おいしさにこだわった新しい野菜の栽培・販売にチャレンジしています。

昨年、“ひろしまそだち”に仲間入りしたニューフェイスをご紹介します。

ひろしまそだち
水がしたたり落ちる..

水なす



やわらかくて甘みのある茄子
じゃけえ、浅漬け、焼き茄子で
食べてみんさい。
煮物や揚げだしもええよ！

※ 産もみしたら果肉がくずれやすい。皮をつけないこと。
安佐南区川内 溝口農園



ギュッと絞れば水がしたたり落ちるほどの水分の多さ。
皮が薄く肉質もやわらかで甘味があります。

バーベキューと揚げ出し茄子にしました。
やわらかくて、とてもおいしかったです。
調理時間が短いのにおいしく食べられて
購入して良かったです。

消費者アンケートのコメント (中区38歳女性)

ひろしまそだち
色鮮やかな健康野菜

金時草



ポリフェノールがい
っぱいあるけん、体
にええ思つよ。
めめりと香りが特
徴じゃけん。
酢の物、和え物、
おひたし、天ぷら
なんかで食べて
みんさい！

安佐高之串
中川幸男



香りとぬめり、また、葉裏の鮮やかな紫が特長です。
紫の色素は今話題のポリフェノールです。

夏なので、ごまをよすりつぶし
油を少し入れて、ごまあえにして
ひやして食しました。おしかったです。

消費者アンケートのコメント (南区61歳女性)

ひろしまそだち
甘くてクセのない
鮮やかな彩り

イエローニンジン



うちの孫がおいしい
言うて食べるんよ！



“ひろしまそだち”
イエローニンジン栽培グループ
(JA広島市宮原農園 TEL 042-1131)

ニンジン特有のクセが少なく甘味の強いのが特長です。
料理の彩りとしても好評です。

1本を シューと、サラダの中に入れて食べました。
甘みがあり、本当においしかったですよ。
特に生サラダの中へ せんたくりにして食べたのが
家族に好まれました。これからは是非食べて欲しいです。

消費者アンケートのコメント (佐伯区38歳女性)