



発行 平成17年3月31日

“ひろしまそだち” だより

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11号

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

内 容

“ひろしまそだち”特産化
推進事業基本計画の改定
に向けて P1

アンケート調査結果 P2~3

今年の“ひろしまそだち”
の取組み P4

“ひろしまそだち”は、アンケート調査の結果にもあるように、地場産ブランドとして広く定着してきました。しかしながら①生産者の顔の見える関係を強化し、いかに信頼関係を高めていくか、②食と農の結びつきをどのようにして強めていくか、③環境に配慮した生産活動をどのように進めていくかなど新たな課題も出てきております。

今後は、こうした課題や先日の特産化推進協議会での意見をふまえ、「基本計画」の見直しを行い、これからの時代に即した、「新たな“ひろしまそだち”特産化事業」を展開していきたいと考えております。

“ひろしまそだち”特産化推進協議会
会長 大久保 哲三

“ひろしまそだち”特産化推進事業 基本計画の改定に向けて

平成17年3月4日、“ひろしまそだち”特産化推進協議会を安佐南区民文化センターで開催しました。新たに発生した課題を整理し、“ひろしまそだち”特産化推進事業基本計画の改定に向けて、4つの基本方針を採択しました。



基本方針の考え方

- 1 “ひろしまそだち”ブランドの推進
- 2 安全・安心の向上
- 3 「食」と「農」を結びつける取組み
- 4 環境に配慮した取組み

－ “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。

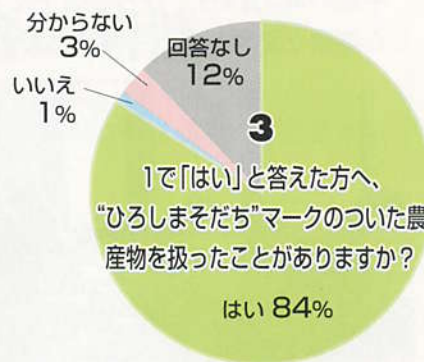
“ひろしまそだち”のアンケート結果

“ひろしまそだち”特産化事業の10年間の取り組みを検証し、これからの方向を検討するため、平成17年1月に消費者、流通関係者、生産者を対象としてアンケート調査を行い、消費者から463件、流通関係者から113件、生産者から681件の回答を頂きました。その結果は以下のとおりです。

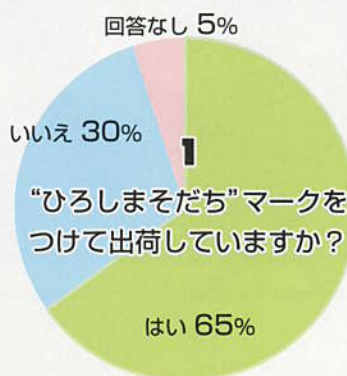
消費者を対象としたアンケートでは、75%の人がマークを見たことがあると答え、その内82%が広島市内産であることを知っており、85%が購入したことがあるという回答でした。



流通関係者を対象としたアンケートでは、88%がマークを知っており、その内78%が広島市内産であることを理解しており、84%がその産品を扱ったことがあるという回答でした。



生産者を対象としたアンケートでは、65%の人がマークをつけて出荷し、86%がマークはイメージアップにつながっていると答え、69%が何らかの形で栽培管理状況を記録しているという回答でした。



農産物を評価するポイントは何かという問いに対して、消費者・流通関係者・生産者とも「新鮮」が一番で、次に「安心」でした。

区 分	1位	2位	3位	4位
消 費 者	新鮮 378	安心 304	おいしさ 235	地元産 146
流通関係者	新鮮 75	安心 61	地元産 53	おいしさ 30
生 産 者	新鮮 592	安心 430	地元産 388	おいしさ 307

農産物の購入に必要な情報は何かという問いに対して、消費者・流通関係者とも「産地名」が一番でした。

区 分	1位	2位	3位	4位	5位
消 費 者	産地名 358	特 長 191	生産者名 164	品種名 125	栽培記録 105
流通関係者	産地名 75	生産者名 46	特 長 46	品種名 31	栽培記録 26

また、農産物に生産者名を表示することについては、生産者の89%が信頼につながるという回答でした。

信頼を高めるための取組みは何かという問いに対して、「産品PRイベント」、「産地見学会」、「生産者との意見交換会」が上位を占めました。

区 分	1位	2位	3位	4位	5位
消 費 者	PRイベント 261	産地見学会 180	意見交換会 138	料理講習会 136	農業体験 64
流通関係者	産地見学会 54	意見交換会 53	PRイベント 43	料理講習会 27	農業体験 7
生 産 者	産地見学会 367	意見交換会 367	PRイベント 261	料理講習会 169	農業体験 111

今年の“ひろしまそだち”の取組み

消費生活展でPR



5月21日(金)から22日(土)の2日間にシヤレオ中央広場で、認定農業者自らが販売とPRを行い、顔の見える産地をアピールしました。

おいしい枝豆の普及



ひろしま朝市での販売

おいしい枝豆(晩酌茶豆)の栽培を拡大するため、展示圃での検討を行いました。

また、ひろしま朝市で販売をしたところ大好評でした。

広島伝統野菜の実証展示



検討会



広島おくら

矢賀ちしゃ

広島伝統野菜(広島おくらと矢賀ちしゃ)について復活を目指して実証栽培と試験販売を実施しました。

エダマメ生産履歴記帳実証展示



生産者番号をつけた荷姿



POPを販売店で掲示

消費者に信頼される産地をめざして、生産者番号を付け、生産者を特定でき、かつ生産管理記録の記帳の徹底を図り、履歴を開示できる体制作りにチャレンジしました。

“ひろしまそだち”産地見学会の開催

産地見学会を夏に丸おくら、晩酌茶豆の各1回、冬に露地小松菜、赤ねぎの各1回実施しました。

消費者に生産現場へ来てもらい収穫から荷造りまでの体験や収穫物を使った調理体験などを通じて生産者と消費者との交流を行い相互の信頼関係を高めました。

丸おくら

7月30日(金) 佐伯区五日市上小深川
参加者15名



収穫体験



調理体験

晩酌茶豆

8月21日(土) 安佐北区可部町南原
参加者18名



収穫体験



農家との交流

露地小松菜

1月22日(土) 安佐北区白木町井原
参加者11名



収穫体験



調理体験

赤ねぎ

1月29日(土) 安佐北区白木町秋山
参加者29名



収穫体験



調理体験