



発行 平成18年3月1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水産振興センター
〒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12号

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

平成17年7月に“ひろしまそだち”基本計画の見直しを行いました。新しい基本計画では、「生産・流通・消費が一体となった信頼関係の構築による地産地消の推進」をスローガンに、今の時代に即した取組みを行います。

特に今年度は、「食」と「農」を結び付ける取組みについて本協議会で検討を重ね、これからの取組み方針を定めました。安全・安心の向上では、栽培管理記録の記帳や産地交流会などを通じて相互理解と信頼関係の構築を図ります。今後は、この基本計画に沿って具体的な事業を展開していきたいと考えておりますので、皆様方のご支援ご協力をお願いします。

“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”基本計画が改定されました

新“ひろしまそだち”基本計画

平成17年7月改定

「生産・流通・消費が一体となった信頼関係の構築による地産地消の推進」

1 “ひろしまそだち”ブランドの確立

“ひろしまそだち”産品の生産振興やPR、開発・育成

2 安全・安心の向上(生産者と消費者の信頼関係の構築)

生産管理の徹底による信頼の確保

情報発信や交流による信頼性の向上

3 「食」と「農」を結びつける取組みを行う

農業体験学習指導支援

学校給食での“ひろしまそだち”利用促進

産地交流会の開催や地域食材の活用など

4 環境に配慮した生産の推進

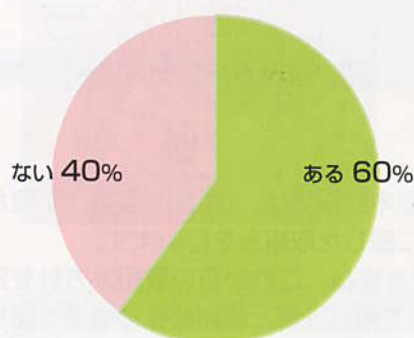
未利用有機資源の活用、農薬や化学肥料を節減した栽培方法

— “ひろしまそだち”とは —

広島市内で生産される農林水産物及びその加工品の総称です、これらの生産振興、「おいしさ」など消費者ニーズに対応する産品開発、生産・流通・消費の交流と連携で築かれる信頼関係による「市内産・新鮮・安心」の“ひろしまそだち”ブランドの確立を図るとともに、食と農の結びつきや環境問題など社会的要請に応えることのできる地産地消の推進を行います。

“ひろしまそだち”ブランドの確立

マークを見たことがある



“ひろしまそだち”マークが市民にどれだけ知られているかについて、調査しました。

調査日 平成18年1月28、29日

調査場所 市内4つの大型小売店の店頭

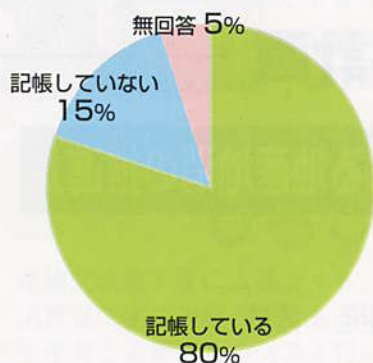
調査数 407人

マークを見たことがあると回答した人が60%でした。

ブランドの認知が進んできましたが、今後もこの認知度を高めていくための努力が必要です。

安全・安心の向上

農薬使用記録の記帳



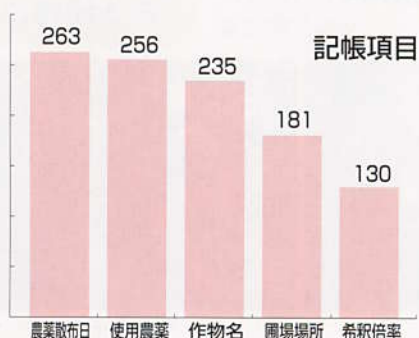
農薬使用記録の記帳について、調査しました。

調査期間 平成17年12月から平成18年1月

調査数 410(販売農家)

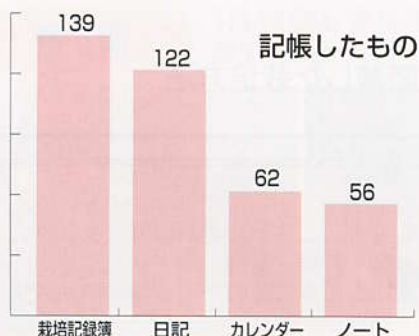
何らかの形で記帳をしていると回答した人が80%で、前年度調査の69%から記帳率が11ポイント高くなっていました。このことは、記帳の必要性が理解されたためと思われます。

産品に対する信頼の確保には、農薬の使用記録の記帳は不可欠なものです。今後も、記帳の啓発を進めていきます。



農薬使用記録の記帳内容については、大多数の人が、農薬散布した、日付、農薬名、作物名について記帳していることが分かりました。

また、これに比べ散布場所や希釈倍率について、記帳の割合が少ないので今後は記帳の推進と併せ記帳内容の充実を図っていきます。



記帳については、栽培記録簿が最も多く、次に日記に記帳している人が多い結果となりました。このことは、栽培を日常作業としている農家では、ごく自然なことと思われます。

しかし、第三者に記帳内容を開示する場合は、日記より栽培記録簿の方が望ましいので、今後は、栽培記録簿への記帳を啓発していきます。

「食」と「農」を結びつける取組みについての方針

1 農業体験学習指導支援

(1) 学校農園での農業体験学習支援



(2) 生産現場での農業体験学習指導



2 学校給食での“ひろしまそだち”利用促進

学校給食において“ひろしまそだち”産品の利用促進を図るため、献立作成に有用な情報を提供します。



3 産地交流会の開催

生産現場での収穫体験・料理実習・意見交換を行って、消費者と生産者の交流を行います。



収穫体験



調理体験



食事しながら意見交換

4 地域食材の活用・地域の伝統料理の継承

- (1) 公民館活動・料理講習会等での地域食材活用
- (2) 学校活動での地域食材活用
- (3) 「学校だより」等への“ひろしまそだち”情報提供
- (4) “ひろしまそだち”レシピ集作成・活用
- (5) 地域の伝統料理レシピ集の作成・活用



料理講習会

今年の“ひろしまそだち”の取組み

消費生活展でPR



5月20日(金)にシャレオ中央広場で料理の実演を行い、小松菜の消費拡大と“ひろしまそだち”をPRしました。

試食PRの実施

製品の試食によって消費者へ“ひろしまそだち”をPRしました。



赤ねぎ



ホウレンソウ

ひろしまフードフェスティバルでPR



広島城周辺で開催されたひろしまフードフェスティバルの会場で、小松菜料理の試食や調理実演などを行いました。



市民モニターによる調査

消費者の意向を取り入れた開発を行うため市民モニターを公募し広島市農業振興センターにおいて年4回実施しました。



8月2日(火)

サラダ水菜の試食をする市民モニター

“ひろしまそだち”産地交流会の開催

産地交流会を夏に広島おくら、秋に深川早生芋、冬に春菊、下仁田ねぎを開催しました。

消費者に生産現場へ来てもらい、収穫から荷作り作業までの体験や収穫した野菜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。

広島おくら

7月23日(土) 安佐北区小河原
参加者24名



収穫体験



調理体験

深川早生芋

9月10日(土) 安佐北区深川
参加者27人



収穫体験



調理体験

春菊

1月14日(土) 安芸区阿戸町
参加者9名



収穫体験



調理体験

下仁田ねぎ

1月21日(土) 安佐北区白木町下三田
参加者23名



収穫体験



調理体験