



発行 平成26年3月30日

“ひろしまそだち” だより

“ひろしまそだち”地産地消推進協議会

事務局 公益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)845-4347 FAX(082)845-4350

第20号

<http://www.haff.city.hiroshima.jp/index.php>

“ひろしまそだち”は、生産・流通・消費がお互いに理解し手を携えて進める地産地消運動であり、事業を始めましてから来年度で20年が経過しようとしています。

その間に、それぞれの立場で宣伝普及活動が行われてきました。

ここ数年、市民を対象にマークの普及率を調査してきましたが、先日、市内小売店で行ったマークの認知度調査では、約8割の方が知っていると答えていただきました。

今年度は、学校給食への“ひろしまそだち”産品の利用促進するため、学校栄養教諭等を対象に地産地消研修会を行いました。

今後とも、生産から流通・消費まで一体となった信頼づくりによる地産地消の輪の推進に、皆様の一層のご理解とご協力をお願いします。

“ひろしまそだち”地産地消推進協議会

会長 岩田 勇

〔(公財) 広島市農林水産振興センター 農林部長〕

“ひろしまそだち”マークとは

“ひろしまそだち”マークは、広島市内の農林漁業者が広島市内で生産した農林水産物及び加工品のシンボルマークです。

使用に当たっては、申請が必要です。

市役所農政課、もしくはお近くの区役所農林課にお尋ねください。



“ひろしまそだち”産品のPR

“ひろしまそだち”産品の鮮度やおいしさを伝えるため、現在57名の“ひろしまそだち”野菜アドバイザーが活動中です。

公民館などで“ひろしまそだち”産品を使った料理講習で、“ひろしまそだち”の良さをさらに知っていただくPRを行っています。



フードフェスティバルでのPR

平成25年10月26日(土)、27日(日)、ひろしまフードフェスティバルにおいて、農林漁業者を中心に、自ら生産した農林水産物の試食や販売を通じて“ひろしまそだち” 産品をPRしました。

また、今年度は、初めて広島市食農コーディネーターによる“ひろしまそだち” 産品を使った料理の販売のほか、もち麦などを使った新たな加工品の販売（安芸区）や農業による地域活性に向けた区の魅力を発信するブース（佐伯区）がありました。



農業の新たな担い手研修生による対面販売研修



広島市食農コーディネーターによる
“ひろしまそだち” 産品を使った消費拡大PR



花き生産者による
新鮮な花のフラワーショップコーナー



地域特産に向けた新たな加工品の販売コーナー

“ひろしまそだち”地産地消協力店

“ひろしまそだち”地産地消協力店制度は、“ひろしまそだち”産品を通じた地産地消を進めるため、生産者と消費者の橋渡し役として、積極的に販売または利用する小売店、直売所及び飲食店を募集・登録するものです。

現在38店舗の登録があります。

詳しくはホームページをご覧ください。



生協ひろしま コープ高陽

食と農を結び付ける取組み

“ひろしまそだち”地産地消研修会(学校栄養教諭等)

学校給食での“ひろしまそだち”産品の利用促進に向け、広島市の栄養教諭・学校栄養職員を対象に計2回の研修会を行い、“ひろしまそだち”の理解を深めていただきました。

1回目は、市内農業の現状などの講義のあと、果菜類の収穫体験とその野菜を使った調理体験のほか、小松菜・ミズナ栽培の畑づくりから種まきまでの農作業体験を行いました。

2回目は、市内の直売所として『とれたて元気市』の視察のあと、1回目に種まきした小松菜の収穫から袋詰めまでの農作業体験とその小松菜などを使った調理体験を行いました。



“ひろしまそだち”の講義



センターほ場での野菜の視察



収穫した野菜の調理体験



小松菜、ミズナのは種



とれたて元気市の視察



小松菜、ミズナの収穫

市民を対象とした食農体験

市民を対象に「食」と「農」の大切さを伝えるため、鮮度により味の差がわかりやすい野菜を使って、畑づくりから食べるところまでの一貫した食農体験を実施しました。

おいしい枝豆の食農体験



畑づくり体験（たい肥の散布）



枝豆の定植作業



枝豆の収穫体験



枝豆の試食

1回目 5月22日

畑づくりから枝豆の定植と
小松菜の種まき

2回目 6月22日

枝豆の中間管理と小松菜の収穫

3回目 7月27日

枝豆の収穫と荷造り

枝豆の試食では、収穫3日前に収穫したものと当日収穫した枝豆の食べ比べを行い、鮮度の違いを実感してもらいました。

参加者からは、「農業の大変さが理解できた。」「新鮮な枝豆の味に感動した。」との声がありました。

おいしいブロッコリーの食農体験



畑づくり体験（うねづくり）



ブロッコリーの定植作業



ブロッコリーの収穫体験



収穫したブロッコリーの調理体験

1回目 9月15日

畑づくりからブロッコリーの
定植

2回目 12月1日

ブロッコリーの収穫

ブロッコリーでは、1回目に同じ苗を配布し、実際に家庭でも作って頂きました。

参加者からは、「野菜づくりの難しさを知り、生産者に感謝したい。」「新鮮なブロッコリーの甘さにびっくり。」との声がありました。