



“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21号

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

発行 平成27年3月1日

広島市では、これまで全国に先駆けて①「ひろしま活力農業経営者育成事業」や「スローライフで夢づくり定年就農者育成事業」等により、若者から定年退職者まで多様な担い手を積極的に育成するとともに、②ひろしまそだち地産地消推進事業により、シンボルマーク“ひろしまそだち”による産品イメージの向上を進めるなど、農業生産と地産地消の一体的な推進を図ってきました。

“ひろしまそだち”マークの決定から20年が経過し、この間取り組んできた事業について、今回「“ひろしまそだち”20年の歩み」としてまとめました。今後も、市民の購買活動や消費現場の動向など「食」をめぐる情勢を的確に捉えながら、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に努めてまいりますので、今後とも、皆様のご支援・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 中ノ殿 潔

〔(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”地産地消協力店



コープ高陽

市役所職員食堂(平成26年度新規登録)

“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39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。

“ひろしまそだち”

平成6年度

【特産化推進協議会の発足】



特色のある農畜産物を“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。基本計画を策定した。

平成7年度

【シンボルマークを決定】



市内産の農畜産物が一目でわかり、消費者が安心して購入できる「地場産品認証マーク」の制度を開始した。

平成8年度

【マーク出回り始める】



「どれが地場産かわからない」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実施した。

平成9年度

【市場・販売店でマーク表示品増加】



マーク付の産品が大幅に増え、市場やスーパー、小売店などで好評となる。

【減農薬栽培の基準案を作成】

「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した。

平成10年度

【減農薬栽培認証マーク使用開始】

減農薬栽培



露地野菜や果菜類の減農薬栽培にマークの使用を開始した。

平成11年度

【無農薬栽培の認証基準を策定】



栽培期間中、農薬をまったく使用しない栽培を行う野菜全品目を認証した。

【減農薬栽培品目が拡大】

露地栽培のネギ、ブロッコリーなど7品目を新たに追加した。

平成12年度

【“うまいんじゃけえ”個性派野菜デビュー】

「おいしさ」に着目した特長ある野菜の栽培に取り組む。



晚酌茶豆 赤ネギ おろしだいこん雪美人 丸オクラ

平成13年度

【無農薬栽培認証マーク使用開始】



無農薬栽培野菜と認証米（無農薬・減農薬栽培）のマークの使用を開始した。

なお、この広島市独自の減農薬・無農薬栽培認証マークは、平成19年4月に改正された国の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」の施行に伴い、使用できなくなった。

平成14年度

【POPの掲示を推進】



顔の見える農産物をめざして顔写真などが入った店頭広告（POP）の掲示や店頭での試食販売を推進した。

平成15年度

【広島伝統野菜復活に取り組む】



矢賀チシャ 笛木 三月子大根 深川早生芋 広島オクラ

20年のあゆみ

平成16年度

【産地見学会（丸オクラ、晩酌茶豆、コマツナ、赤ネギ）の開催】



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た。

平成17年度

【ひろしま朝市の周年開催開始】



平成15年から中区富士見町の平和大通り緑地帯で試験的に開催。平成17年度から1年通した毎週日曜日の開催を開始した。

平成18年度

【エコファーマー認定開始】



農地の生産力の維持増進と化学肥料や化学合成農薬の使用を低減し、環境に配慮した生産を推進する農家をエコファーマーとして認定した。コマツナ、ホウレンソウ、シュンギク等の栽培指針を作成した。

平成19年度

【食農コーディネーター研修開始】



市民への食と農の理解を推進するため、農作物の栽培から食べることまでの一貫した食農体験や生産者と消費者の産地交流などを実施するに当たり、企画運営に携わる市民ボランティアの養成研修を開始した。

平成20年度

【野菜アドバイザー研修開始】



「食」のイベントや料理教室など、職業として「食」に関わるそれぞれの場で、「ひろしまそだち」産品の様々な情報を市民にPRする料理研究家等の養成研修を開始した。

平成21年度

【地産地消サポーター募集開始】



広島市内及び周辺地域に住み、「ひろしまそだち」産品を積極的に利用するなど、「地産地消」運動に賛同して頂ける方の登録を開始した。

平成22年度

【地産地消協力店登録開始】



生産と消費を結び付ける懸け橋として、積極的に「ひろしまそだち」産品を販売・利用する小売店、飲食店の登録を開始した。

平成23年度

【市民を対象とした食農体験実施】



枝豆



コマツナ

平成24年度

【“ひろしまそだち”
新出荷袋登場】



“ひろしまそだち”産品の地産地消をさらに明確にするため、“ひろしまそだち”マークの下部に「広島市産」を追加した新出荷袋を作成した。

平成25年度

【学校栄養教諭等産地消研修会
開始】



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年2回の研修会を行い、“ひろしまそだち”の理解を深めた。

フードフェスティバルでのPR

平成26年10月25日(土)、26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・販売を通じて“ひろしまそだち”産品をPRした。

今年度は、地元の野菜をたっぷり使用した石窯ピザの販売(安芸区)や地元産品による地域活性に向けた区の魅力を発信するブース(安佐北区)を設置した。



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



地元(安佐北区)で生産した広島もち豚、狩留家なす、
味噌を使ったレシピを地元の学生が考えたブース

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、観音ネギと枝豆について、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た。

観音ネギの食農体験



畑づくり体験



観音ネギの定植体験



観音ネギの収穫体験



調整作業体験

1回目 9月28日

畑づくりから観音ネギの定植

2回目 11月22日

観音ネギの収穫、調整と観音ネギを使った料理8品の試食

観音ネギの定植は、ペーパーポットを使用する新しい方法と使用しない従来の方法の2通りで行った。

参加者からは、「従来の方法は新しい方法と比較して定植も収穫も労力がかかるのが分かった」「めたや肉豆腐など、観音ネギを使用した料理はとてもおいしいことが分かった」との声が聞かれた。