



“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23号

<http://www.haff.cityhiroshima.jp/index.php>

発行 平成29年3月31日

「6次産業化」という言葉をご存知でしょうか。これは、農林漁業としての1次産業に加え、2次産業としての製造業、3次産業としてのサービスや販売業等を一体的に展開することで、新たな付加価値を生み出そうとするものです。これにより、売り上げや雇用者が増えるなど、農林漁業の可能性が広がることから、近年、「6次産業化」への取り組みが進んでいます。その一つとして、今年度は、安芸区でミニトマトを材料にした新たな製品作りに取り組みました。

また、市民の「食」と「農」の理解の促進をより一層図るため、栽培から食べるまで一貫した農業体験等を企画・運営する市民ボランティアである広島市食農コーディネーター研修を復活させました。研修生は、平成30年3月末の修了に向けて熱心に研修に取り組んでいます。

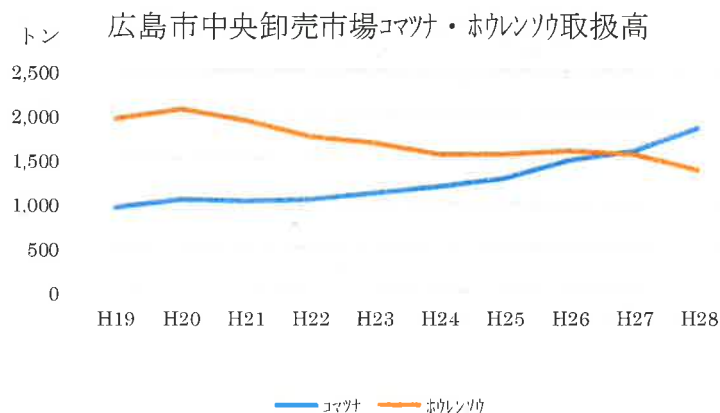
今後とも、生産から流通・消費まで一体となった地産地消の推進に、皆様のご理解とご協力をお願いします。

“ひろしまそだち”地産地消推進協議会
会長 中川剛彦
〔(公財)広島市農林水産振興センター農林部長〕

広島市内におけるコマツナの生産

コマツナは、東京都の小松川地方で生まれたアブラナ科野菜で、関東地方を中心に栽培されていました。

広島市では、昭和53年に安佐南区沼田町伴地区で試験的にコマツナの栽培が始まり、市民に少しずつ周知されてきました。最近では特に生産と消費が伸びており、平成27年の広島市中央卸売市場におけるコマツナの取扱高が、ついにホウレンソウを上回りました。広島市におけるコマツナの生産量（平成27年）は1,000トンを超え、現在、本市の葉物野菜生産の中心となっています。



	コマツナ(トン)	ホウレンソウ(トン)	差(トン)
平成19年	942	1,957	-1,015
平成20年	1,035	2,063	-1,028
平成21年	1,026	1,948	-922
平成22年	1,047	1,760	-713
平成23年	1,114	1,678	-564
平成24年	1,182	1,558	-376
平成25年	1,275	1,564	-289
平成26年	1,486	1,592	-106
平成27年	1,590	1,562	28
平成28年	1,848	1,375	473

6次産業化のサポート

“ひろしまそだち” 商品の開発・育成を進めることにより地域農業の活性化を図るため、6次産業化の取り組みを支援しています。今回は、全体講習会をはじめ、新たな商品開発及び販売方法や売れる商品作りのための講習を行いました。

全体講習会「6次産業化の事例紹介や6次産業化サポートセンターの支援体制」
講師：馬場義氏（一般財団法人広島県森林整備・農業振興財団）



6次産業化の事例紹介や6次産業化サポートセンターの支援体制についての講習会を、平成28年8月9日（火）に広島市農業協同組合本店で開催しました。

馬場氏からは、「一般財団法人広島県森林整備・農業振興財団では、6次産業化の取り組みについて、個別相談・情報交換会等を行っているのので、積極的に相談してほしい」との要望がありました。

新たな商品開発及び販売方法 「ミニトマトの加工と加工品の商品化（安芸区）」
講師：平川広代氏（一般社団法人ジャパン・ホームカフェリナ協会）

安芸区で生産された商品を使用した加工品の製造と、その販売方法についての講習を2回に分けて行いました。1回目は平成28年8月3日（水）に、ミニトマトと米粉を使用し、ドライトマト、トマトのスノーボール、ミニトマトの水キムチの製造実習を行いました。2回目は平成28年8月10日（水）に、1回目で製造した加工品の商品化プロセスの実習を行いました。

参加者からは、「商品として販売できる加工品を製造できたことから、今後の製品販売や販路開拓へつなげていきたい」との声が聞かれました。



講師と作り方について検討



ドライトマトの製造



加工品の商品化プロセスの実習



販売時のイメージ

売れる商品作り「農産加工品のラベルデザイン」

講師：大原勝美氏（産品加工グループみなづき会代表）

売れる商品作り「農産加工品のラベルデザイン」についての講習会を、平成28年11月22日（火）に広島市農業振興センターで開催しました。

ラベル作成については、「印刷業者のアイデアを取り入れながらも、イラストを自作したり『落合むら』と地名を入れたり、手作り感や地元らしさにこだわって作成することが大切」との説明がありました。

参加者からは、加工施設の整備や加工品のレシピ、ラベルシールの作成等について質問がありました。



講習風景



講師が作成したラベルデザインの例

売れる商品作り「野菜の包装技術」

講師：佐藤和夫氏（広島市農業委員）

売れる商品作り「野菜の包装技術」についての講習会を、平成28年12月27日（火）に広島市農業振興センターで開催しました。その講習内容のポイントを紹介します。

野菜包装の極意 ～直売所において消費者に手に取ってもらうために～

- ・商品が傷みにくく、外観をよくするため袋の中で動かないように包装する。
- ・袋がしわにならないよう包装する。
- ・鮮度保持と外観をよくするため、防曇袋（曇りにくい袋）を使用する。
- ・鮮度保持のため、葉物野菜は葉が収まるサイズの袋を使用する。
- ・消費者に商品の良さをアピールするため、POP（商品説明看板）やシールを作成する。
- ・鮮度劣化やキャベツ、ハクサイなどの切り口の変色に注意する。
- ・規格外品やキズ物、訳あり商品などは必ず表示をする。

参加者からは、半分に切ったカボチャの包装やレタス等の変色対策や野菜全般の栽培技術についても質問がありました。



講習風景

広島市食農コーディネーター研修

今年度は、料理教室の指導者や、企業で食品に関わる職員など5人が1年目の研修（2年間）に取り組んでおり、コマツナやエダマメ等の収穫・調整、市場視察、農家視察などを行いました。研修生からは、「野菜の鮮度について知ることが出来て良かった」「地場産の野菜を大切にしていきたい」などの声が聞かれました。



コマツナの調整



エダマメの収穫



広島市中央卸売市場視察



農家（安佐南区）視察

フードフェスティバルでのPR

平成28年10月29日（土）・30日（日）、ひろしまフードフェスティバルにおいて、様々な“ひろしまそだち”製品のPRや販売を行いました。

今年度は、安佐南区吉山産米を使ったパエリア等各区の特産品、スカシユリ・キク等市内産の花き、広島市食農コーディネーター「山水風土の会」による小松菜カレー、葉物野菜を使った料理や加工品、安佐南区川内産広島菜漬と市内産新米、砂谷ミルク等の乳製品、アサリ・クロダイなど広島湾七大海の幸を使った料理、各漁協によるシジミやカキ等水産物などがありました。



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



七大海の幸ブースでは、アサリのスープパスタと黒鯛入り赤がんとすを販売