



“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24号

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

発行 平成30年3月31日

広島市内で生産されている6種類の葉物野菜(こまつな、サラダみずな、しゅんぎく、ほうれんそう、パセリ、青ねぎ)を「広島近郊6大葉物野菜」と名付け、平成29年6月からPRを始めました。以来、9月に行われた生産者・出荷者と広島市、呉市及び岩国市の公設市場の卸売業者5社との商談会、10月に開催されたフードフェスティバル、12月に実施したスーパー店頭での重点的なPRなどにより、一層の“ひろしまそだち”製品の認知度向上及び消費拡大を図ってきました。

一方、全国的にGAP(農業生産工程管理)へのニーズが高まりつつあることから、広島市では現在、入門編の“ひろしまそだち”農業生産工程管理チェック表を作成しているところです。今後はJGAP指導員を養成し、実証展示ほを設置するなど、“ひろしまそだち”農業生産工程管理の普及に向けて取り組みを進めていきます。

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〕

広島近郊6大葉物野菜のPR

広島市内で収穫される代表的な葉物野菜6種類を「広島近郊6大葉物野菜」と名付け、PRを行っています。葉物野菜は傷みやすく新鮮さが求められることから、消費地の近郊の産地で生産されている本市の葉物野菜を市民に紹介し、消費を増やし、生産量の拡大を図っていきます。



こまつな



サラダみずな



しゅんぎく



ほうれんそう



パセリ



青ねぎ

広島近郊6大葉物野菜のキャラクター

広島市 推奨産品

広島近郊6大葉物野菜

新鮮さが求められる葉物野菜、広島市では、都市近郊で産地と消費地が近いという条件を活かし、こまつな、サラダみずな、しゅんぎく、ほうれんそう、パセリ、青ねぎ(「広島近郊6大葉物野菜」)の生産が盛んに行われています。

主な出荷時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
こまつな												
サラダみずな												
しゅんぎく												
ほうれんそう												
パセリ												
青ねぎ												

広島市農林水産振興センター 農林部 課長 中川 剛彦

広島近郊6大葉物野菜の概要

	こまつな	サラダみずな	しゅんぎく	ほうれんそう	パセリ	青ねぎ
占有率 市内産野菜の 市場占有率 (平成28年)	52% (1,049 / 2,001t)	53% (394 / 742t)	53% (125 / 237t)	35% (497 / 1,436t)	20% (11 / 54t)	18% (280 / 1,549t)
特徴	・昭和50年代に東京から導入したのが始まりで、現在、広島市の葉物野菜の中心となっています。	・シャキシャキとした食感で緑色鮮やかで生のまま手軽に食べられることから、近年、急速に生産が増えてきています。	・広島やしゅんぎくは大葉種で葉幅が広く、葉縁の切れ込みが浅いです。味にクセが無く、とても軟らかです。	・古くから川内や温品地区などで在来のもので栽培されてきましたが、現在では耐病性の品種が多く栽培されています。	・祇園パセリは葉の細かい縮みがあるのが特徴であり、色は濃緑色で美しく、とても軟らかです。	・古くから西区観音地区で改良された「観音ねぎ」が栽培されてきましたが、現在では揃いの良い交配種が多く栽培されています。
食べ方や 利用方法	おひたし 和え物 スムージー 蒸しパンの色づけ	サラダ 鍋	鍋 和えもの サラダ	ごま和え おひたし ポタージュ スープ	薬味 てんぷら ゆでたまご サラダ	薬味 お好み焼き ねぎ焼き 汁なし担担麺

フードフェスティバルでのPR

平成29年10月28日(土)・29日(日)、ひろしまフードフェスティバルにおいて、“ひろしまそだち”地産地消協力店であるキューピー(株)が考案した広島近郊6大葉物野菜を使用したサラダを試食してもらい、新しい食べ方をPRしました。試食について、お客さんからは、「しゅんぎくのサラダがとてもおいしかった」などの声が聞かれました。また、広島市食農コーディネーター山水風土の会では、こまつなを使用したうま辛焼きを提供しました。



キューピー(株)と連携した葉物野菜の消費拡大PR



こまつなのうま辛焼きの販売

しゅんぎくと鶏むね肉のサラダ



材料(2人分)

しゅんぎく	1/2束
ラディッシュ	2個
鶏むね肉	1/2枚
塩	少々
こしょう	少々
酒	少々
キューピー 爽やかにまドレッシング	大さじ4

作り方(調理時間10分) 1人分 約108kcal 食塩相当量 約1.2g

1. しゅんぎくは葉をつみ、葉は小口切にする。ラディッシュは葉を切り落とし、薄く輪切りにする。
2. 鶏むね肉は肉筋容器に入れ、塩・こしょう、酒を少くってラップをかけ、レンジ(500W)で約3分加熱する。粗熱がとれたら食べやすい大きさに刻む。
3. ボウルに①②を入れて、ドレッシングで和える。



パセリ香る こまつなとリンゴのサラダ



材料(2人分)

こまつな	1/2束
リンゴ	1/2個
玉ねぎ	1/4個
パセリ	1/6束
くるみ	4個
キューピー にんじんとオレシンドレッシング	適量

作り方(調理時間10分) 1人分 約115kcal 食塩相当量 約0.5g

1. こまつなは長さ3cmに切る。
2. リンゴは皮つきのまま、1cm程度の厚さの輪切りにする。
3. 玉ねぎは薄切りにし、水にさらして水気をきる。
4. 器に①②③を盛りつけ、砕いたくるみ、小さくちぎったパセリを散らし、ドレッシングをかける。



青ねぎとサラダみずなのあえサラダ



材料(2人分)

青ねぎ	1/4束
サラダみずな	1/4束
トマト	1個
しらす干し	大さじ3
キューピー テイストドレッシング 黒糖たまねぎ	大さじ3

作り方(調理時間5分) 1人分 約64kcal 食塩相当量 約1.0g

1. 青ねぎは長さ4cmに切り、加熱器に入れてラップをかけ、レンジ(500W)で約1分加熱する。サラダみずなは洗って長さ4cmに切る。
2. トマトは8等分のくし形切りにし、asacに半分にする。
3. ボウルに①②③、しらす干しを入れてドレッシングで和える。



ほうれんそうのツナマヨ和え



材料(2人分)

ほうれんそう	1束
塩	少々
キューピー マヨネーズ	大さじ4
サラダクラブ ライトツナ	1袋

作り方(調理時間10分) 1人分 約324kcal 食塩相当量 約1.0g

1. ほうれんそうは塩を加えた熱湯でゆでて水にとり、水気をしぼり、食べやすい長さに切る。
2. ボウルに①と汁気をきったツナを加え、マヨネーズで和える。



キューピー(株)が考案したレシピ

スーパーでのしゅんぎくの消費拡大PR

スーパーマーケットの野菜売り場において、広島近郊6大葉物野菜の1つであるしゅんぎくの新たな食べ方の提案として「しゅんぎくと鶏むね肉のサラダ」の試食・販売を行いました。12月2日にサンリブ五日市店、12月3日にフジグラン広島店で行い、お客さんには好評で、野菜単価が高騰しているにもかかわらず、たくさんのしゅんぎくが売れました。



サンリブ五日市店



フジグラン広島店

6次産業化の取り組み

新たな商品開発及び販売方法 「ババチャップの製品化（安芸区）」

アドバイザー：はまむらたろう氏（広島6次産業化プランナー ローカルメイド 代表）

安芸区で生産された製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、7月～11月にかけて5回行いました。

はじめに、「どのような目的でどう作るか」について話し合いながら、最終的に地元のミニトマトを使ったケチャップ「ババチャップ」を開発しました。これは、地元農家が栽培する「シシリアンルーージュ」という品種を使い、タマネギ、リンゴ酢も煮込む添加物のない、濃いトマト風味が特徴です。試食した人からは「一口つけるだけで深みがあった。オムライスに合いそう」などの声が聞かれました。

生産者からは、「生鮮品として出荷できないものを、加工することにより活用することができる。既に人気のあるコンニャクとともに阿戸の特産にしたい」との声が聞かれました。



ババチャップ完成製品



地域でババチャップのお披露目会開催

広島市食農コーディネーター研修

広島市食農コーディネーターとは、市民の「食」と「農」の理解促進のため、栽培する所から食べる所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す。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2年目の研修(2年間)に取り組んでおり、食農体験教室の実施や、農家視察、豆腐づくりなどを行いました。研修生からは、「食農体験教室では、運営方法で先輩の貴重な意見が聞けて参考になった」などの声が聞かれました。



食農体験教室の実施



農家（安佐南区）視察