



発行 平成31年3月31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25号

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

始めに、平成30年7月豪雨により被災された皆様に、心からお見舞い申し上げます。

さて近年、農業生産活動に対して、食料の安定供給や食品安全、環境保全、労働安全等を確保するGAPの必要性が一層高まっています。こうしたなか、広島市では、平成30年5月にGAPの入門編となる“ひろしまそだち”農業生産工程管理チェック表を作成しました。本協議会としまして、農業者へGAPを普及させるなど、これまで以上に、市民へ安全・安心な農産物の供給に努めてまいります。

また、広島近郊6大葉物野菜などの消費拡大を図るため、生産者はもとより、流通関係者や広島市食農コーディネーター、“ひろしまそだち”地産地消協力店などと連携したPRに積極的に取り組みました。特に、企業と連携した葉物野菜などの美味しい食べ方の提案をフードフェスティバルなどのイベントや小売店等で行い、消費者の方々に好評を博しました。

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いたします。

“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〕

美味しい“ひろしまそだち”野菜の試食検討会の開催

平成30年7月31日(火)、“ひろしまそだち”野菜の美味しさに着目した有望品種を検討するため、広島市農業振興センターにおいて、本協議会会員の皆様に加え、生産者、“ひろしまそだち”地産地消協力店の30名にご参加いただき試食検討会を行いました。

こまつな、ミニトマト、エダマメ、トウモロコシの4品目16品種について、食味や市場性の検討を行った結果、こまつなの「あやか」、ミニトマトの「甘っこ」と「CFプチぶよ」、エダマメの「神風香」と「湯あがり娘」、トウモロコシの「クリスピーホワイト」が高評価でした。

この取り組みは、今後も継続していく予定ですので、検討を希望する品目や品種がございましたら、事務局までお気軽にご連絡ください。なお、詳細は(公財)広島市農林水産振興センターのホームページに掲載しておりますのでご覧ください。



ミニトマトなど4品目16品種を試食検討



地産地消協力店の皆さまも参加

“ひろしまそだち”GAPを実践しよう！

広島市は、食の安全や環境保全、労働安全などにつながるGAPを推進するため、国のガイドラインに準拠した約80項目の「広島県GAP」の入門編となる14項目の「“ひろしまそだち”農業生産工程管理チェック表」を作成しました。

GAPの実践にあたり、農業者において、まずはこの「“ひろしまそだち”農業生産工程管理チェック表」に取り組み、実践レベルに合わせ、「広島県GAP」「JGAP」などにステップアップしていただきたいと考えています。



GAPって何？

GAP (Good Agricultural Practice 農業生産工程管理) とは、農産物の安全を確保し、よりよい農業生産活動を実現するための取組です。農業者の皆さんが、農場管理・食品安全・労働安全・環境保全の観点に基づき、農業生産の工程を、記録簿や掲示物によって確認・表示することで、主体的に改善していくものです。



どんなことをするの？

“ひろしまそだち”農業生産工程管理チェック表に基づき、ほ場や倉庫などを点検します。点検の結果、問題点を見つけたら、改善していきましょう。また、取り組んだ作業を記録しましょう。この「点検・改善・記録」に継続して取り組みましょう！



GAPに取り組むとメリットがあるの？



農業者の多くの方がGAPを実践することにより、消費者が望む安心安全な農作物の生産につながり、“ひろしまそだち”産品への付加価値が期待できます。

広島市では、平成31年度水田活用の直接支払交付金において、交付対象水田で野菜等を生産・出荷し、GAPに取り組む農業者に交付金を加算する予定です。別途要件がありますので、詳しくは、広島市地域農業再生協議会事務局（広島市経済観光局農政課、東区地域起こし推進課、各区農林課（安佐南区・安佐北区・安芸区・佐伯区））へお問い合わせください。



ホップ、ステップ、GAP!?



“ひろしまそだち”農業生産工程管理チェック表からステップアップしたい場合は、広島県GAPや、第三者による審査・認証が必須であるGAP認証（GLOBALG.A.P.、JGAP）があります。GAP認証を受けることにより、適切な農業生産活動を実践している農業者であることを消費者等に証明することができます。

2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックの選手村の食材には、GAP認証を受けた食材のみが使用されます。

企業と連携した“ひろしまそだち”製品のPR

フードフェスティバルでのPR

平成30年10月27日(土)・28日(日)、「ひろしまフードフェスティバル2018」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)、田中食品(株)、オタフクソース(株)が考案した広島近郊6大葉物野菜を使用したサラダやお好み焼を来場者約1,300人が試食しました。

来場者からは、「ドレッシングやふりかけ、お好み焼などで新しい食べ方を知ることができた。家でも作ってみたい。」などの声が聞かれ、大変好評でした。



田中食品(株)と連携した葉物野菜のPR



オタフクソース(株)と連携した葉物野菜のPR

地域活性化包括連携協定の締結

広島市と(株)セブン・イレブンジャパン(本社：東京都千代田区)は、平成30年11月2日(金)、相互の連携を強化する『地域活性化包括連携協定』^(注)を締結しました。

締結記念商品として、11月には広島県内のセブン・イレブン約500店舗で、「広島市産こまつなと豚肉の和風パスタ」が約1万6千食販売されました。



協定式



こまつなほ場



(注) 地域活性化包括連携協定の内容

広島市と株式会社セブン・イレブンジャパンは、緊密な相互連携と協働による活動を推進し、地域の諸課題に迅速かつ的確に対応し、広島市の市民サービスの向上及び地域の活性化を図ることを目的として、以下の7つの項目について地域活性化包括連携協定を締結しました。

連携事項

- (1) 地産地消の推進及び特産品の販売促進に関すること。
- (2) 食育の普及、啓発及び市民の健康増進に関すること。
- (3) 青少年の育成に関すること。
- (4) 高齢者の生活支援に関すること。
- (5) 地域の安全・安心に関すること。
- (6) 災害発生時の協力に関すること。
- (7) その他、地域活性化に関すること。

スーパーでの大長なすの消費拡大PR

平成30年8月25日(土)、キューピー(株)が考案した白木町の大長なすを使用したサラダの試食会を、フレスタ牛田本町店及び上天満店で行い、大長なすのPRを行いました。試食した来店者からは「おいしい。」といった声が多数聞かれ、大変好評でした。同時に大長なすや平成30年7月豪雨で被災した白木町の野菜などを販売したところ、予想以上の売れ行きでした。

豚肉と大長なすとオクラのサラダ







材料(2人分)

大長なす	1/2本
サラダみずな	2株
オクラ	2本
みょうが	1個
豚肉ロース 脂身なし	6枚
塩	少々
サラダ油	適量
キューピー テイステッドレッシング 黒酢たまねぎ	適量

作り方 (調理時間15分)

1. 大長なすは縦半分にして斜めに切り込みを入れ、横半分になり、水にさらして水気をきる。オクラは塩をまぶして板ずりして、水で洗って水気をきり、3等分に切る。豚肉ロース内は半分にする。
2. 水菜は長さ4cmに切る。
3. フライパンに多めの油をひいて熱し、①を揚げ焼きにする。
4. 器に②を敷き、③を盛りつけ、せん切りにしたみょうがをのせ、ドレッシングをかける。

1人分 約284kcal
食塩相当量 約1.5g





OP10002807

キューピー(株)が考案したレシピ

“ひろしまそだち”野菜アドバイザーを育成

“ひろしまそだち”野菜アドバイザーとは、“ひろしまそだち”製品の旬や食べ方などの情報を消費者に提供する、市場関係者や料理研究家等です。平成27年度で育成研修を休止していましたが、これまで以上に広島近郊6大葉物野菜などをPRするため、平成30年4月に研修を再開し、9期研修生4名が1年間の研修を修了し、平成31年3月に広島市長から野菜アドバイザーとして認定されました。今後、研修で学んだことを生かしながら、自らの活動を通して“ひろしまそだち”の情報を市民に提供していきます。



野菜栽培を体験



農家(安佐南区)視察