



“ひろしまそだち” 第26号 だより

発行：“ひろしまそだち”地産地消推進協議会



“ひろしまそだち”とは広島市内の生産者が『市内』で生産した農林水産物です。

市民の食宅に一番近い産地で生産されている『新鮮』で、適切な栽培管理により『安心』して食べられる産品として生産者が丹精込めて作っています。

“ひろしまそだち”地産地消推進協議会では、市民の皆さんに『市内産・新鮮・安心』な“ひろしまそだち”産品を積極的に購入していただくことで“ひろしまそだち”の地産地消の輪が広がるよう、生産者団体や流通業者、消費者団体、行政が連携してさまざまな活動を行っています。

みんなで作る地産地消の輪



美味しい“ひろしまそだち”野菜の商品化

“ひろしまそだち”地産地消推進協議会では、食味に特長のある“ひろしまそだち”産品を皆さんへお届けするため、新商品に関する検討を行っています。

昨年7月に広島市農業振興センターで試験栽培した5品目21品種の野菜の中から、広島市中区の「生鮮市場GOGOやまぐち」さんのご協力による市場調査と生産者や流通関係者による試食検討会により、5品目8品種の有望品種が決定しています。

現在、市内の農家の方々が栽培の準備を進められており、7月頃から広島市内の直売所などで少量ですが販売される予定ですので、楽しみにしておいて下さい。

【7月に決定した有望品種】

品目	品種
ミニトマト	プレミアムルビー、CFプチぷよ、イエローミミ
トウモロコシ	サニーショコラ、クリスピーホワイト
えだまめ	神風香
ジャガイモ	レッドムーン
こまつな	あやか



学校給食における地場産物の使用



かつ きゅうしょく 5月の給食ニュース!



教室掲示用

献立のテーマ 「地場産物について知ろう」

地場産物とは、地域で作られたり、とれたりした食べ物のことです。学校給食では、広島県内産及び広島広域都市圏内産を地場産物としています。

広島市で作られた食べ物や花につけられるマークです。

＜広島広域都市圏とは＞
広島市を中心とした、東は三原市エリアから西は山口県柳井市エリアまでの24市町のことです。

広島市教育委員会では、学校給食で月に4日「地場産物の日」を設けるなど、地場産物を使用した献立作りに積極的に取り組まれています。また、毎月、教室に掲示する「給食ニュース」や各家庭に配布する「食育だより」の中でも地場産物を紹介することで、児童・生徒やその家族に対する地場産物の啓発にも取り組まれています。

これらの取り組みにより、現在、学校給食における地場産物の使用割合は4割程度まで増加しており、特に広島市内で出荷量の多い「こまつな」については、ほぼ全量、市内産が使用されています。

“ひろしまそだち”地産地消推進協議会では、広島市教育委員会のこうした取り組みとも連携を図りながら、“ひろしまそだち”産品の消費拡大に取り組んでいます。

今月の地場産物

グリーンアスパラガス 鶏卵 (たまご) チンゲン菜 ほうれんそう

“ひろしまそだち”製品のPR

平成17年から広島城とその周辺・広島市中央公園を会場として開催されている『ひろしまフードフェスティバル』では、毎年、“ひろしまそだち”地産地消推進協議会のメンバーが市内の漁協等と協力して“ひろしまそだち”製品のPRを行っています。

本年度も10月26日、27日に祇園パセリの春巻きや広島菜漬けの餃子、アユの塩焼き、草津のかきフライなど盛りだくさんの加工品や料理を用意し



て、多くの来場者に“ひろしまそだち”製品の新鮮さや美味しさを伝えました。目新しいものでは、広島市食農コーディネーター^{※1}が考案した緑色の「こまつなカレー」を出品し、購入された方々から、「今日食べた中で一番美味しかった」などのお褒めの言葉を頂きました。

今年の「ひろしまフードフェスティバル」でも新たな料理等を企画して“ひろしまそだち”製品のPRを行う予定です。



“ひろしまそだち”地産地消推進協議会のメンバーである広島市青果食品商業協同組合は、10月30日に広島修道大学で行われたイベントで、広島近郊6大葉物野菜^{※2}のPRとこまつなを使った「こまつな丼」の試食提供を行いました。当日は広島市食農コーディネーターと“ひろしまそだち”野菜アドバイザー^{※3}も協力し、レシピや食材の説明も行い、試食した学生の皆さんからは、「あっさりして美味しい」「自分でも作れそう」といった感想を頂き、こまつなの美味しさをしっかり伝えることができました。



“ひろしまそだち”地産地消推進協議会では、このほかにも色々なイベント等で“ひろしまそだち”製品のPRを行っています。“ひろしまそだち”ののぼり旗を見つけた時には、ぜひお立ち寄りください。

※1 市民を対象とした食農体験等の企画・運営に関わる市民ボランティア

※2 広島市内で収穫される代表的な6種の葉物野菜(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)

※3 “ひろしまそだち”製品の美味しい食べ方や旬、産地の情報を消費者に伝える市民ボランティア

「こまつなカレー」の作り方は、**ひろしまそだちレシピ**で検索！

“ひろしまそだち”で作っちゃお！

こまつな丼



広島市食農コーディネーター考案

材料(4人分)

こまつな 1袋(約200g)
ツナ(油漬け) 80g
トマト 1/2個
塩昆布 10~15g
ごはん 適量

1. トマトは2cm角に、こまつなは3cmの長さに切る
2. ツナを漬け汁ごとフライパンに入れ、炒める
3. こまつな、塩昆布を入れ、こまつながしんなりするまで炒める
4. トマトを入れて、軽く炒める
5. 器にご飯を入れ、具材をのせる

好んでオリーブオイルかマヨネーズをかけてもよい



“ひろしまそだち”のぼり

地産地消とは？

地産地消とは、「地域で生産したものを地域で消費する」取組みで、消費者や生産者にそれぞれメリットがあるほか、地域の活性化や地球温暖化対策にも大きく貢献するものです。

- 【消費者のメリット】
- ・新鮮で安心な食材を買うことができる
 - ・生産者の顔が見えるので、安心できる
 - ・おいしい食べ方を教えてもらえるなど生産者との交流ができる
 - ・本来の「旬」の味を知ることができる

- 【生産者のメリット】
- ・消費者ニーズを直接受け取ることが出来るため、モチベーションのアップにつながる
 - ・流通コストが削減できる

“ひろしまそだち”には何がある？

“ひろしまそだち”には、生鮮野菜などの農林水産物とそれらの加工品など、市内各地で生産された様々な製品があります。




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

“ひろしまそだち” 産品マップ



公益財団法人広島市農林水産振興センター

どこで買える？

“ひろしまそだち” 産品は、 (“ひろしまそだち” マーク) が目印で、市内78店舗の“ひろしまそだち” 地産地消協力店のほか、量販店や青果店、産直市などで取り扱っています。

“ひろしまそだち” 産品や“ひろしまそだち” 地産地消協力店の詳細は、(公財) 広島市農林水産振興センターのホームページをご覧ください。

“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

発行 令和2年3月10日