



“ひろしまそだち” 第27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ことから「新鮮」で、適切な栽培管理により「安心」して食べられる製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



(公財)広島市農林水産振興センターがJGAP認証を取得

(公財)広島市農林水産振興センターは、(一財)日本GAP協会が指定する認証機関から約120項目にわたる審査を受け、令和3年2月にJGAP認証を取得しました。

センターでは、今後もGAPの取り組みを通じて農場の“見える化”を促進するとともに、農作物の安全・安心を実践・普及していくことを目指し、施設の公開や講習会の開催を行います。



GAP(農業生産工程管理)とは、農産物(食品)の安全を確保し、より良い農業経営を実現するための取組で、世界共通の目標である「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成にも貢献するものです。

生産者の皆さんが、農業生産の工程を、農場管理・食品安全・労働安全・環境保全の観点に基づき、記録簿や掲示物によって確認・表示することにより、主体的に改善します。

“ひろしまそだち”GAPを知っていますか

“ひろしまそだち”GAP(ひろしまそだち農業生産工程管理チェック表)は、広島市がGAPの入門編として作成したチェック表です。日々の農作業をチェック表に記録することで、農産物の安全の確保や効率的な農業経営、労働環境の改善などに繋がります。

ひろしまそだちGAPはどなたでも、すぐに取り組むことができますので、詳しくは市農政課又は区役所農林課までお問い合わせ下さい。



“ひろしまそだち”のPR



令和2年11月から市と連携した“ひろしまそだち”のPR活動に取り組まれています。組合員の店舗への来店者に対し“ひろしまそだち”産品の特徴や美味しい食べ方、地産地消の重要性をPOPの掲示やレシピの配布、店員の説明により伝え、商品選択の参考にしてもらうことで、“ひろしまそだち”の地産地消を推進されています。

このPR活動は、これまでに中区と南区の2店舗で行われており、今後も店舗数を増やして行う予定とされています。

広島市では、毎月19日を和食(栄養バランスのとれた日本型食生活)、輪食(食卓を囲む家族等との団らん)、環食(環境に配慮した食生活)の3つの「わ食」を推進する「わ食の日」とし、栄養バランスのとれた食事や地産地消を推進しています。

“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では、この「わ食の日」にあわせて



“ひろしまそだち”製品の直売所



中区富士見町の平和大通り緑地帯では、毎週日曜日に「ひろしま朝市」が開催されています。

市内の農林漁業者が生産した採りたての野菜や果物、花、水産物のほか、漬物や餅などの加工品が販売され、市民から「旬の野菜などが生産者の顔を見ながら安心して購入することができる」と喜ばれています。

今年度は新型コロナウイルス感染症の拡大防止に伴う緊急事態宣言の発令などにより、4ヶ月間の中止を余儀なくされましたが、2月14日からは感染防止対策を徹底した上で再開しており、現在はいつもの賑わいが戻っています。

出店者の一人である船木農園の船木良江さんは、「ひろしま朝市は消費者や他の生産者と交流できる大切な場所。コロナに負けず元気に続けていきたい」と話します。

ひろしま朝市

開催場所：中区富士見町（平和大通り緑地帯）

開催日時：毎週日曜日 8時15分から10時（開店から1時間程度で売り切れる場合があります）



農業体験の開催

JA安芸（安芸農業協同組合）では、令和2年9月2日に広島市立阿戸小中一貫教育校の中学2年生19人を対象とした農業体験を開催されました。本年度は新型コロナウイルス感染症の影響で例年開催していた職場体験ができなかったことから、少人数単位での農業体験を企画され、同町の生産農家に協力を依頼して開催されました。

初日は、3人の生産者による「農家になった経緯や農業経営」等についての講話、2日目は3班に分かれて、それぞれの生産者のほ場で土作りや播種、出荷調整などの体験、3日目は農業実習のまとめとしてJA安芸営農指導員が農業をとりまく現状などについて講話を行いました。生徒からは「農業の大切さ、大変さが体験できたので良かった」といった声がありました。

農業体験については、「食農体験」や「食と農に関する授業支援」など、さまざまな形式で市内農家や区役所のほかセンターでも実施していますので、協議会事務局までお問い合わせ下さい。



“ひろしまそだち”産地見学会の開催



令和2年11月22日に広島市内の赤ネギと白菜の生産現場の視察と生産者との意見交換を行いました。今回参加されたのは、広島市食農コーディネーター^{※1}と“ひろしまそだち”野菜アドバイザー^{※2}、“ひろしまそだち”地産地消協力店^{※3}の方々15人で、生産者から野菜づくりにかけるこだわりや思いを直接聞いた参加者からは、「大変勉強になりました」「今回学んだことを市民の方々に広げていきたい」といった感想がありました。令和3年度も秋頃に開催する予定です。

※1 市民を対象とした農業体験等の企画・運営に関わる市民ボランティア

※2 “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

※3 生産者と消費者の橋渡し役として“ひろしまそだち”産品を積極的に販売または利用する小売店、直売所及び飲食店・事業所

表紙の“ひろしまそだち”産品

「山菜の王様」と呼ばれるタラの芽



タラノキの新芽であるタラの芽は、ほのかな苦味やもっちりとした食感から、春を告げる山菜として多くのファンを持つ産品です。広島市佐伯区湯来町では、春の山菜シーズンより一足早い1月上旬から出荷が始まっています。生産者の一人である益本正晴さんは現在約400本のタラノキを管理し、この木を脇芽ごとに切断した「穂木」を発泡スチロールの箱に並べて萌芽させる「ふかし促成栽培」を行っています。

タラの芽は「山菜の王様」と呼ばれており、特に湯来町で栽培されたものは品質が良く市場でも求める声が多いそうです。例年であれば益本さんは、タラの芽を

料亭などの飲食店に出荷されていますが、今年は新型コロナウイルスの影響により飲食店での需要が減ったため量販店への出荷を増やしており、直売所での販売も検討中です。益本さんは「喜んで食べてもらえる事が一番のやりがい。湯来町のタラの芽をもっと知ってもらい、多くの人に食べてもらえる商品になると嬉しい」と話します。



湯来町でタラの芽を栽培する益本正晴さんと博子さん。「寒い冬でもタラの芽を栽培することで元気をもらっています」と笑顔で話し、出荷作業に励んでいます。

生産農家
おすすめの

“ひろしまそだち”レシピ ～タラの芽ご飯～



▲湯来町産のタラの芽はこのシールが目印

材料（4人分）

タラの芽…………… 1P（9本）
塩…………… 少々
ご飯…………… 茶碗4杯分

作り方

- ① タラの芽を小口切りにする。
- ② ①を1～2分茹でる。
- ③ 熱いご飯に②と塩を混ぜ合わせる。

農業振興センターでFacebookを始めました。広島市食農コーディネーターや“ひろしまそだち”野菜アドバイザー、“ひろしまそだち”地産地消協力店の協力のもと、“ひろしまそだち”産品を使ったレシピや動画を配信しています。今後も“ひろしまそだち”産品に関する情報発信を行いますので、ぜひご覧ください。



▲
広島市農業振興センターのFacebookはこちら

“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3年3月15日