



# “ひろしまそだち” 第28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。

市民の食卓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





# 「ひろしま地産地消の日」を制定しました!

地域で生産されたものをその地域で消費する取組である地産地消は、消費者と生産者それぞれにメリットがあるだけでなく、輸送にかかる温室効果ガス削減による地球温暖化の防止のほか資源の保護や地域の活性化などの効果も期待でき、現在、世界的に取り組まれているSDGsの目標達成にも貢献するものです。

広島市では、この地産地消の大切さをより多くの方に知ってもらうため、昨年5月に毎月第三日曜日を「ひろしま地産地消の日」と制定し、民間企業と連携したイベントの開催やPR活動を開始しており、今後もさまざまな取組を通じて、皆さんに“ひろしまそだち”の魅力をお届けすることとしています。



## “ひろしまそだち”地産地消ツアーの開催

“ひろしまそだち”地産地消ツアーは、“ひろしまそだち”の生産現場での学習や体験を通じて、市民に地産地消の大切さや“ひろしまそだち”の魅力を体感してもらうことを目的とした取組で、「ひろしま地産地消の日」のイベントとして開催しています。

昨年11月に開催した安佐南区中筋のシュンギクの生産現場では、農家からシュンギク栽培に関する説明の後、収穫・袋詰め体験と採りたてのシュンギクを使った「シーザーサラダ」の調理体験・試食を行い、



当日参加した子どもから大人まで13人の市民からは、採りたての野菜のおいしさに驚く声が聞こえていました。

12月にも安佐北区白木町の赤ネギの生産現場で14人の市民が参加して同様な体験を行っており、消費者と生産現場を繋ぐイベントとして今後も開催を予定しています。





## 和牛焼肉弁当の販売



広島市では、柔らかな肉質や「サシ」と呼ばれる細やかな脂肪、とろけるような食感から人気の高い「和牛」の生産が市内の各地で行われています。

昨年11月21日に広島市農業振興協議会の畜産委員会のメンバーが、「農家が愛情をこめて育てた和牛が広島市にいることを知ってもらいたい」と、初めて広島市内産の和牛肉を使った「和牛焼肉弁当」の販売を安佐南区大町の「とれたて元気市」で行いました。

弁当販売を企画した畜産委員会の辰川祐司会長（安佐北区白木町）は、「広島市生まれ、広島市育ちの最高クラスの

和牛肉を食べてもらうことで、多くの人に畜産業や市内産和牛に関心を持ってもらい消費拡大につなげたい」と意気込みを語られ、100食あまりの弁当づくりを行った自身も酪農家である「峠の母里（農産物直売所）」代表の木村佐代子さん（佐伯区湯来町）からも、「地域で育てた食材を、地域で加工し、地域で食べるという地産地消の思いで直売所を始め、今回、その思いをこのお弁当に込めました」とのお話を伺いました。

当日、「和牛焼肉弁当」の販売はたいへん好評で1時間あまりで売り切れてしまいましたが、今年も新たな企画で“ひろしまそだち”の食材が詰まった弁当が販売される予定ですのでご期待ください。



## マルシェの開催

フランス語で「市場」という意味を持つマルシェは、生産者との会話を楽しみながら採れたての野菜や果物、加工品などが買える場として人気が高まっており、最近では特徴ある個性的なマルシェが市内の各地で開催されています。

安芸区瀬野西の「みどり坂町内会」では、区役所とfarmer's collection（ファーマーズコレクション）の協力を得て、昨年11月28日の秋祭りで初めてマルシェを開催されました。

当日は天候にも恵まれマルシェも多くの人で賑わい、購入者からは「農家さんから“こだわり”の話やお薦めが聞けて嬉しかった」「今後は地産地消を意識しながら買い物をしてみたい」、また、出店した地元の農家さんからも「マルシェに興味を持った子供たちがひとりで買い物に来てくれたことに驚いた」といった話が聞きました。

「みどり坂町内会」では、今後も団地内でマルシェを定期的で開催する予定とされています。



“ひろしまそだち”地産地消協力店の一つであるfarmer's collectionは、中区の空鞆稲生神社や西区の西広島駅前のKOI PLACE（コイプレ）など市内の各地でマルシェを開催されています。代表である竹内正智さんは、「自分の作った野菜が何処にいくらで売られているか把握できていないことに違和感を感じている」との話を農家から聞いたことがマルシェを考え始めるきっかけとなったそうで、今後は「野菜を中心としたマーケットやイベント性のあるものを展開していきたい」と言われています。出店する農家さんも募集しておられますのでお気軽にご相談ください。



FARMERS.COLLECTION831



## 表紙の“ひろしまそだち”産品 祇園パセリ

広島県の伝統野菜の一つである祇園パセリは、濃い緑の色が鮮やかで細かく縮れた葉形が特徴です。安佐南区の祇園地区で昭和25年頃から栽培されており、種は各農家が毎年自家採種して代々引き継ぐことで大切に守られています。

生産者の木下登さんは、「祇園町農事研究会パセリ部会」の会長を務め、祇園パセリを生産する傍ら、地元の小学校での栽培指導やレシピ等を使ったパセリの普及活動も行っています。

祇園パセリは、平成30年に「広島県産応援登録制度」に認定され、令和2年に地域ブランドとしての商標登録である「地域団体商標」も取得されたことで、県外への販路や市内飲食店での需要が増えており、このことが生産者の励みにも繋がっているそうです。

木下さんは「祇園パセリを多くの人に知ってもらい、作り手も増えると嬉しい。」と話します。



### “ひろしまそだち”レシピ

#### 祇園パセリスムージー



### 生産者おすすめの祇園パセリを使った栄養満点スムージー

#### 材料 (5杯分)

祇園パセリ ……50g  
牛乳または豆乳 ……500cc  
バナナ ……½本  
はちみつ ……大さじ2



#### 作り方

- ① パセリは芯をとり、葉の部分を手でちぎる。
- ② バナナは適当な大きさに切る。
- ③ 材料をすべてミキサーで混ぜ合わせて出来上がり。

## “ひろしまそだち”地産地消協力店

(公財) 広島市農林水産振興センターでは、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や利用する小売店、直売所、飲食店・事業所を「“ひろしまそだち”地産地消協力店」として登録しています。

令和3年度は新たに23店舗の登録があり、現在協力店は102店舗となっています。協力店の登録は随時受付けていますので、詳しくはホームページをご覧ください。



“ひろしまそだち”地産地消協力店  
川中醤油株式会社

## レシピ動画の配信

毎月第三日曜日の「ひろしま地産地消の日」に合わせて、旬の“ひろしまそだち”産品を使った簡単レシピ動画をホームページとFacebookで配信しています。“ひろしまそだち”に関する情報も掲載していますのでぜひご覧ください。



▲ホームページ



▲Facebook

## “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4年3月15日