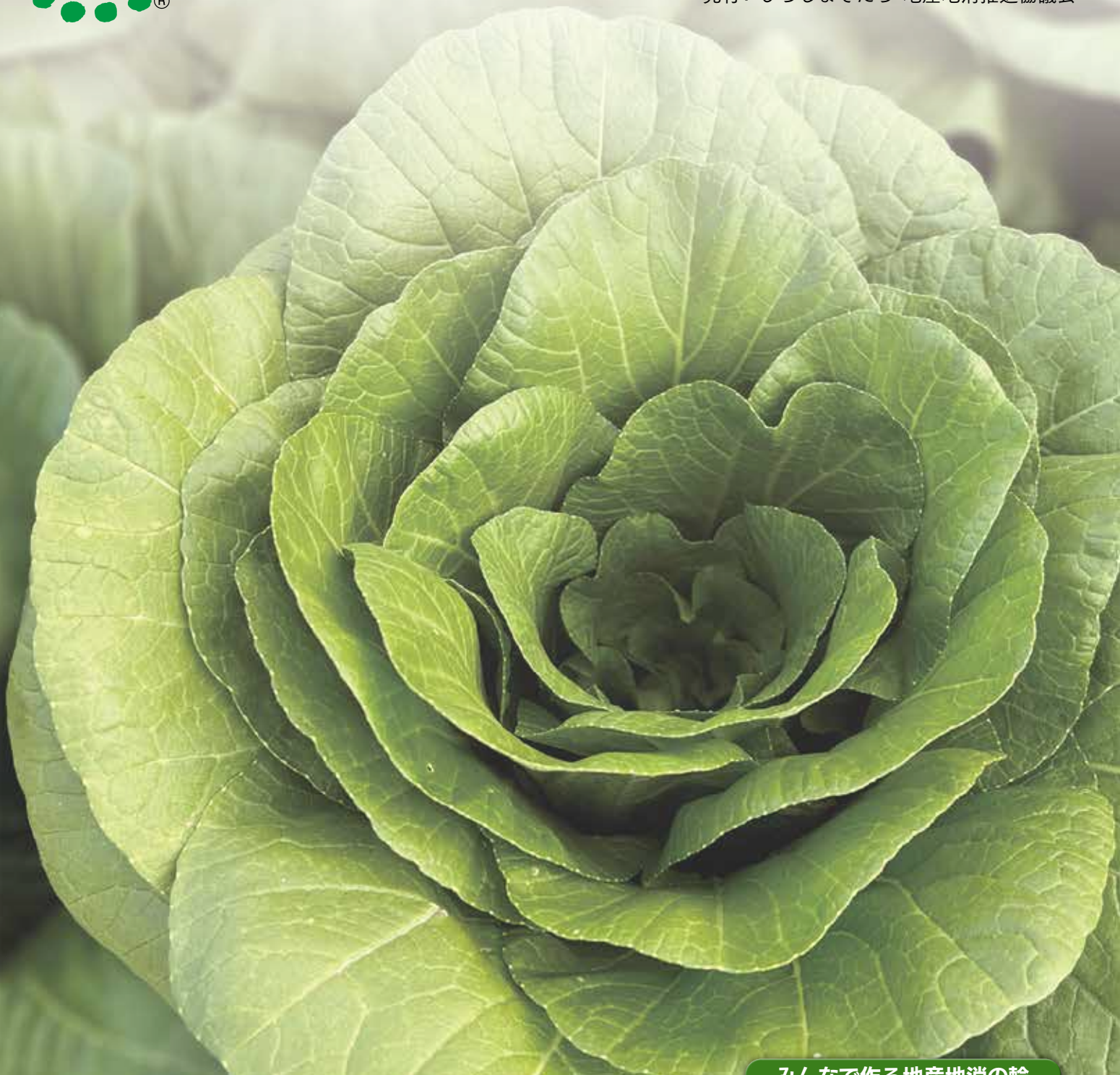




“ひろしまそだち” 第29号 だより

発行：“ひろしまそだち”地産地消推進協議会



みんなで作る地産地消の輪

“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。



“ひろしまそだち”のPR

ひろしまフードフェスティバル



昨年10月29日、30日に広島市の秋の一大イベントである「ひろしまフードフェスティバル」が3年ぶりにリアル開催され、広島城周辺は食を楽しむ多くの来場者で賑わいました。

“ひろしまそだち”の8ブースでは、祇園パセリの春巻きや広島菜漬けの餃子のほか“ひろしまそだち”地産地消協力店が考案したサラダなど、多彩な料理の試食・販売を行い、“ひろしまそだち”製品の新鮮さや美味しさを味わったたくさんの来場者から「野菜の新しい食べ方を知ることができた」「新鮮な野菜はとても美味しい」といった感想をいただきました。

今年の秋もさまざまな企画を用意し、“ひろしまそだち”の魅力を皆さんにお伝えする予定です。



和牛弁当

広島市農業振興協議会畜産委員会(辰川祐司会長、会員19名)では、昨年11月27日に安佐南区大町の「とれたて元気市」で「広島市生まれ、広島市育ちの和牛肉のPR」を目的とした市内産和牛肉弁当の販売を一昨年に続き行いました。

今回も弁当づくりを担当することとなった佐伯区湯来町の農産物直売所「峠の母里(木村佐代子代表)」の6人のメンバーは、「より多くの人に“ひろしまそだち”への関心や興味をもってもらえれば」と弁当の献立レシピを一般公募することを提案され、6月に



行われた「“ひろしまそだち” 産品が主役のレシピ募集」の21点の応募作品の中から、何度も試作を重ねながら使用材料も市内各地の特産品のほか自分たちで育てた野菜を使うなど、とことん市内産にこだわった「“ひろしまそだち” づくし和牛弁当」を完成しました。

当日、購入していただいた方からは、「とても丁寧に作っており、愛情を感じた」「貴重なメニューばかりで広島を大切に思う気持ちが伝わってきた」などの声をいただき、メンバーは「これからも地産地消の輪が広がるように取組を続けていきたい」と話されていました。



安佐南区安東の安田女子大学管理栄養学科では、管理栄養士を目指す学生による地域貢献活動が行われており、今回“ひろしまそだち”のPRにも2年生の9人がお弁当のレシピ開発により協力してくれました。

レシピ開発にあたり学生たちは2月5日に安佐南区の生産農家で野菜の収穫・出荷調整作業を体験しており、そのとき農家から説明を受けた「野菜づくりにかけるこだわりの話や野菜の特徴、美味しい食べ方」を参考にして何度も試作を重ね、1日の摂取目標量の1/2にあたる約180gの野菜を使った「ひろしまそだち菜弁当」のレシピを完成しました。

広島近郊7大葉物野菜※の7種の野菜がすべて楽しめるこのお弁当は2月24日から校内でのPRにとりかかり、3月19日には「とれたて元気市」で120食の試験販売を行って完売しており、今後も学内や量販店での販売を検討していますので、皆さんも「ひろしまそだち菜弁当」をぜひ食べてみてくださいね。

※広島市内で盛んに生産されている代表的な7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、広島菜)



作業体験



弁当販売



試作



広島市食農コーディネーターの活動紹介

“ひろしまそだち”定食

安佐北区安佐町の「駅舎カフェROMU」で旬の“ひろしまそだち”製品の美味しさを楽しめる“ひろしまそだち定食”の販売が始まりました。広島市食農コーディネーターがメニューを考案・調理し販売しているもので、昨年は4月の第5金曜日にこまつなとツナを使った「こまつな丼」の定食、7月の第5金曜日に夏野菜を使った冷やしうどんと天ぷらの定食、今年の3月にも祇園パセリを使った定食の販売を行っています。

いずれも好評で、令和5年度も6月と9月の第5金曜日に「ひろしまそだち」定食」を販売する予定です。



収穫体験

市内の生産農家を訪れて農作物の収穫を体験するイベントを広島市食農コーディネーターが開催しています。

令和4年度は5月に安佐北区のこまつなの生産農家、12月に安芸区の白菜の生産農家で開催しており、子どもから年配者まで幅広い世代の市民が収穫や袋詰め作業を楽しみました。体験後は、“ひろしまそだち”のレシピを配布し、収穫した野菜の美味しい食べ方などのPRを行いました。令和5年度も夏頃に開催する予定です。



表紙の“ひろしまそだち”産品 広島菜



広島伝統野菜である広島菜は、安佐南区の川内地区を中心に栽培されており、1株が2～3kgに達するほど大きく育ちます。収穫物のほとんどは日本三大菜漬の一つとして知られる「広島菜漬」に加工されており、シャキシャキした食感やピリッとした風味が特徴です。

上村農園の上村隆介さんは、地元の若手農家が結集した「川内若農家の会」の代表を務め、宅地化の進展により農地の減少が続く川内地区で広島菜の伝統を受継ぎ、川内の農業の継承に取り組んでいます。現在川内若農家の会では「広島菜をもっと知ってもらいたい」という思いから、通常であれば種をまいてから3カ月程度で収穫する広島菜を、1カ月～1カ月半の葉が柔らかいうちに収穫した「ミニ広島菜」の普及活動を行っています。お浸しや鍋物など様々な家庭料理に使用できる「ミニ広島菜」を求める声は多いそうで、上村さんは、「今後、ミニ広島菜の生産量や出荷先を増やすことで、より多くの方に手に取ってもらえるように取り組んでいきたい」と話します。

生産農家
おすすめの

“ひろしまそだち”レシピ 広島菜漬のチャーハン



材料 (2人分)

ごはん	300g	白いりごま	大さじ1
卵	2個	塩	少々
広島菜漬	50g	こしょう	少々
ちりめんじゃこ	大さじ3	ごま油	小さじ2

作り方

- ① 広島菜漬をみじん切りにする。
- ② フライパンにごま油を入れて熱し、ごはんを炒める。
- ③ ごはんがパラパラになったら溶き卵を入れ、合わせて炒める。
- ④ ③に①を入れてさっと混ぜ、ちりめんじゃこ、白いりごまを加える。
- ⑤ 塩、こしょうで味をととのえる。

広島菜漬センターの視察

令和5年1月18日に広島市食農コーディネーターと“ひろしまそだち”野菜アドバイザーの7人が安佐南区川内にあるJA広島市広島菜漬センターを視察しました。

センター職員から広島菜の歴史や施設概要の説明を受けた後、広島菜の入荷状況や荒漬け、中漬けの作業工程を見学した参加者達はますます広島菜への関心が高まったようで「広島菜のPRに協力したい」などといった声が聞こえていました。

広島市食農コーディネーター及び“ひろしまそだち”
野菜アドバイザーについてはこちらから



“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5年3月20日