

表紙の“ひろしまそだち”産品 ほうれんそう



広島近郊7大葉物野菜の一つであるほうれんそうは、寒くなるとぐっと甘味が増します。

安芸区阿戸町でほうれんそうを栽培する永木聡さんは、広島市農業振興センターの“ひろしま活力農業”経営者育成事業の研修修了生で、現在就農して2年目になります。葉物野菜を中心に栽培している永木さんは、小さい頃から祖父の農業を手伝っていたことをきっかけに農業の素晴らしさを知り、学生時代に農家を生業にしたいと決意されたそうです。現在10棟のハウスでほうれんそうとこまつなを栽培されており、ほうれんそうの年間出荷量は16,000kgにもなります。永木さんは地域活動にも力を入れ、耕作放棄地の有効活用を目指しており、「今後も地域との繋がりを大切にしながら栽培規模の拡大に励みたい」と話します。



“ひろしまそだち” 第30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”地産地消ツアーの開催

「ひろしま地産地消の日」のイベントとして開催している“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”の魅力を感じてもらいたいことを目的とした取組で、令和5年度にも4回開催しました。7月にとうもろこし、9月になす、11月に広島菜、今年1月には牡蠣の生産現場をそれぞれ訪れ、生産者から栽培や収穫、おすすめの食べ方等について説明があり、採れたての野菜の試食等も行いました。今後も同様のイベントの開催を予定しています。



収穫体験

安芸区の瀬野川農事研究会が広島市食農コーディネーターと協力して令和5年7月になすの収穫体験を開催しました。参加したのは一般市民4名と広島市食農コーディネーター研修生3名、農事研究会の会員6名で、会長の山本俊男さんからなすの栽培や収穫方法について説明を受けた後、ほ場で収穫体験を行いました。参加者はなすの剪定方法や美味しいなすの見分け方など、生産者の話を聞きながら収穫を楽しみました。また、食農コーディネーターがなすの保存方法や調理方法を紹介し、「なすの田楽」と「なすのお好み焼き」の試食を行いました。参加者からは、「採れたてのなすは美味しい」、「新しいレシピを知ることができた。家に帰って作ってみたい」といった声がありました。



“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6年3月25日

“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



“ひろしまそだち”どんぶりコンテストを開催

“ひろしまそだち”製品の魅力発信・消費拡大を図ることを目的として、手軽に作れて栄養バランスに優れた「どんぶりレシピ」を募集しました。全86点の応募作品の中から、1次審査で5作品を選出し、令和6年2月9日にANAクラウンプラザホテル広島協力のもと2次審査を行いました。審査員の全日本司厨士協会広島支部の支部長の澤村収二さん(ANAクラウンプラザホテル広島総料理長)からは、「審査を通じて若い方も地産地消に関心があることが分かった。これらのレシピをぜひイベント等で活用してほしい。」と話がありました。また、JAグループ広島「地産地消」デリシャス大使のMachicoさんからは「どの作品にも広島市内の食材が活かされていた。新しいレシピを知ることができて自分自身の学びにもなった。」と講評がありました。

最優秀賞には広島市西区の宗政豊さんの作品「野菜たっぷり汁なし担々具丼」が選ばれ、令和6年3月からグランドプリンスホテル広島のレストランメニューとして期間限定で提供されています。また、これらの受賞作品はレシピ集の発行や地産地消のイベントで活用することでPRしていきます。みなさんも、ぜひご家庭で作ってみてください。

最優秀賞 野菜たっぷり汁なし担々具丼



優秀賞



おいC!ヘルC!!たのC!!!
どんぶり

ひろしま なな丼

特別賞



広島つくしじゃけん!観音ねぎ
香る牛肉と牡蠣のしくれ煮丼

ひろしまマサゴ揚げ丼



最優秀賞レシピ「野菜たっぷり汁なし担々具丼」

材料(2人分)

A かけタレ

醤油 …… 大さじ2.5
砂糖 …… 大さじ1
酢 …… 大さじ1
ねり胡麻 …… 大さじ2
ラー油 …… 大さじ0.7~1
にんにくみじん …… 小さじ1
生姜みじん …… 小さじ1
みそ …… 小さじ1
顆粒出汁 …… 小さじ1
ねぎみじん …… 5g
一味唐辛子 …… 適量
山椒粉 …… 適量

B 肉味噌

豚ひき肉 …… 200g
ごま油 …… 大さじ1
酒 …… 大さじ2
醤油 …… 大さじ2
みりん …… 大さじ2
砂糖 …… 大さじ1
豆板醤 …… 小さじ1
広島菜漬小間切れ …… 40g
にんにくみじん …… 少々
生姜みじん …… 少々

C 肉味噌の具

しいたけ …… 2枚
こまつな …… 30g
こんにゃく …… 20g
トマト …… 1/2個

サラダみずな …… 1束
フライドオニオン …… 10g
卵 …… 2個
レモン …… 2/8切
カイワレ大根 …… 適量
糸唐辛子 …… 適量
青ねぎ小口切り …… 適量
ごはん …… 茶碗2杯

作り方

- ① Aのかけタレを合わせる
- ② 温玉を作る。沸騰した湯に入れ火を止めて15分
- ③ Cの具材をさいの目切りにする。サラダみずなを3cmの長さにカットし水洗い
- ④ Bの材料を熱したフライパンで炒める。肉に火が通ったらCの具材を入れ炒める。トマトは最後に入れる
- ⑤ 器にご飯を盛った上にサラダみずなを敷き、かけタレを全体に回しかける(1人前40cc~60ccくらい)
- ⑥ サラダみずなの上に肉みそを盛りフライドオニオンを散らし、肉みそを少しくぼませ温玉をのせ、カイワレ、糸唐辛子、青ねぎ、レモンをあしらひ完成
※レモンを絞って味の変化や、お好みで山椒や一味を足して調整



▲その他の
入賞レシピは
こちらから

ひろしま朝市開催20周年

中区富士見町の平和大通り緑地帯において毎週日曜日に開催している「ひろしま朝市」は、農家から市内中心部での直売所開設の要望があったことをきっかけに、平成15年11月14日の試験的な開催から、本年度で開催20周年を迎えました。令和5年10月15日に「おかげさまで20周年ひろしま朝市秋まつり」を開催し、当日は通常の2倍以上となる約950人の来場者が訪れたいへん賑わいました。「採れたて」、「新鮮」な野菜、花き、果物、魚などの産品が購入できることや、生産者と直接会話ができることが魅力の朝市では、これからも地産地消の推進と都市農村交流に取り組んでいきます。



“ひろしまそだち”つくし広島和牛弁当の販売



“ひろしまそだち”製品の認知度向上と消費拡大に繋げるため、令和5年11月23日に安佐南区大町の「とれたて元気市」において、白木町で生まれ育った見た目に美しく食べて美味しい「霜降り」の和牛肉をメインにした“ひろしまそだち”を使用したお弁当の販売を行いました。

昨年に続き、弁当の作成を佐伯区湯来町の農産物直売所「峠の母里(もり)」の木村佐子代表に依頼し、当日、購入していただいた方からは、「どの食材も美味しかった。」「加熱式弁当箱は、初めての体験で感動した」など、多くの生産者等の励みになるお声をいただきました。

広島市和牛改良組合の木村正和組合長は「広島市内には、市内で生まれ育った最高クラスの和牛肉をはじめ、新鮮で美味しい農産物が多くあることに興味を持ってもらい、消費が増えればうれしい。」と話していました。



地域活性化包括連携協定の締結から5周年



広島市は、平成30年に株式会社セブン-イレブン・ジャパンとの間で包括連携協定を締結しています。包括連携協定締結5周年の記念として、令和5年10月に広島市と株式会社セブン-イレブン・ジャパンが広島市産の食材や特産品を使用した「広島市産小松菜のバター醤油和風 pasta」、「混ぜ飯おむすびひろし」を1031店舗で販売しました。また、和風 pasta は当初の販売期間を延長し、更に令和6年2月には再販するほどの人気でした。



“ひろしまそだち”地産地消推進事業

地産地消とは「地域で生産されたものを地域で消費する」という取組で、消費者や生産者にそれぞれ大きなメリットがあるほか、地域の活性化や地球温暖化の防止にも大きく貢献するものです。

“ひろしまそだち”地産地消推進事業は、この地産地消を通じた市民への安全・安心な農林水産物の安定的な供給と市内農林水産業の持続的な発展に寄与することを目的とした事業で、地産地消に関するさまざまな活動により“ひろしまそだち”を取り巻く人々でつくる「地産地消の輪」の拡大に取り組んでいます。

生産者と消費者の交流を深め、“ひろしまそだち”に関する相互理解を促進します。



「産地交流会」の開催による生産者と消費者の相互理解



「ひろしま産day 毎月第3日曜日 ひろしま地産地消の日」の制定



“ひろしまそだち”マークの利用促進

消費者ニーズにマッチした新鮮で安全・安心な“ひろしまそだち”の生産を振興します。



土壌分析の結果に基づく栽培を推進



直売所の開設による、生産者と消費者の交流の推進



生産者と消費者の橋渡し役となる「ひろしまそだち」地産地消協力店の登録や「ひろしまそだち」野菜アドバイザーの育成



食と農の理解を促進する「広島市食農コーディネーター」の育成



環境への負荷を低減するエコファーマー基準の「ひろしまそだち」栽培指針の普及



店頭でのPOPの掲示等でおいしい食べ方の紹介

“ひろしまそだち”の魅力を実効的に発信し消費の拡大に努めます。



旬の産品を使ったレシピ動画の作成・配信



ひろしまフードフェスティバルなどの食に関するイベントで産品のPR

“ひろしまそだち”30年のあゆみ

1994年

平成6年 特産化推進協議会の発足

平成7年 シンボルマークを決定

平成9年 市場・販売店でのマークの浸透。減農薬栽培の基準案の作成

平成10年 減農薬栽培認証マーク※の使用開始

平成11年 無農薬栽培の認証基準の策定

平成12年 “うまいんじゃけえ”個性派野菜の開発

平成13年 無農薬栽培認証マーク※の使用開始

※減農・無農薬マークは国の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」の施行に伴い使用できなくなりました。

平成14年 販売所での生産者紹介POP掲示の推進

平成15年 広島伝統野菜復活の取組み。ひろしま朝市の試験開催

2004年

平成16年 産地見学会の開始

平成17年 ひろしま朝市周年開催の開始

平成18年 エコファーマー認定の開始

平成19年 食農コーディネーター研修の開始

平成20年 野菜アドバイザー研修の開始

平成21年 地産地消サポーターの募集

平成22年 地産地消協力店登録の開始

平成23年 市民を対象とした食農体験の開始

平成25年 学校栄養教諭等地産地消研修会の実施

2014年

平成26年 学校給食等における地産地消モデル事業の実施

平成27年 大学生のレシピ作り応援事業の実施

平成28年 6次産業化サポート事業の開始

平成29年 広島近郊6大葉物野菜のPR開始。
学校給食での地場産物活用促進の取組み

平成30年 “ひろしまそだち”GAPの取組み

令和2年 広島市農業振興施策の策定

令和3年 「ひろしま地産地消の日」の制定

令和4年 広島近郊7大葉物野菜のPR開始

2024年

令和5年 ひろしま朝市開催20周年

