



“ひろしまそだち” 第31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。

ひろしまフードフェスティバルでの“ひろしまそだち”PR

令和6年10月26日・27日に開催された「ひろしまフードフェスティバル」は、コロナ禍以降の縮小開催を経て以前の規模に戻り、200以上の企業・団体が出展し2日間で22万4,000人ももの来場者が訪れました。

“ひろしまそだち”のPRブースのうち『“ひろしまそだち”を食べよう！おいしい試食コーナー』では、安佐南区のミニ広島菜、安佐北区のコマツナ、安芸区の長ナス、佐伯区のこんにゃくや生きくらげといった各区の“押し産品”をPRしました。素材のおいしさを活かした料理にレシピを添えて、2日間で合計2,000食を提供しました。「ミニ広島菜の炒め物」を試食した来場者は、「初めて食べたけど美味しかった」と話していました。



体験企画としてコマツナの袋詰めを行うコーナーを設けました。参加者は、コマツナの不要な葉を取り除いて計量し専用の機械を使用して袋に詰める、といった一連の出荷調整作業を行いました。参加者は「スーパーで並んでいる所しか見たことがなかったので、良い体験になった」などと話していました。



元となったレシピはこちら▶

広島市農業振興協議会畜産委員会は、和牛肉のPRを目的とした弁当を販売しました。

佐伯区湯来町の農産物直売所「峠の母里(もり)」が弁当づくりを担当し、令和6年2月に実施した“ひろしまそだち”どんぶりコンテストの特別賞を獲得した「広島づくしじゃけん! 観音ネギ香る牛肉と牡蠣のしぐれ煮丼」のレシピをベースに試作を重ね、「和牛と牡蠣のしぐれ煮丼」を完成させました。

今後も、フードフェスティバルでの試食・販売などを通じ“ひろしまそだち”の魅力を発信していきます。

遊休農地を活用した小麦栽培と6次産業化の取組紹介

安佐北区安佐町で活動している農業者グループ『アサーズ』は遊休農地を活用し、小麦を栽培、加工、販売する6次産業化に取り組んでいます。

今年度は、安佐町小麦のブランド化を目指して、安芸区阿戸町でパンや調味料などを扱う食料品店『パネテリエ』を運営するはまむらたろう氏を講師に、小麦の加工や販売方法等について学ぶとともに、『パネテリエ』へ視察に行きました。『アサーズ』の代表であり、安佐町でピッツェリア『ハレルヤピザ』を運営する霜下信二氏は「地域の遊休農地を黄金色に変えたい」と語り、安佐町の景観保全と農業の活性化を目指しています。



『アサーズ』では、次世代に農業や食の重要性を伝える取組として、地元の中学生に農作業や収穫、販売体験の場の提供も行っています。1月には、根張りをよくし、麦が伸びすぎないようにする「麦踏み」体験を行いました。





“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(毎月第三日曜日)」のイベントとして開催しています。今後も消費者と生産現場をつなぐイベントとして開催を予定しています。

7月、1月のイベントでは、農業者から野菜の栽培についての説明を受けた後、収穫体験と試食を行いました。当日参加した子どもから大人までの市民からは、「美味しかったので、ぜひ家でも作り、野菜をたくさん食べたい」との声が聞かれました。また、生産者は、「これからも地場産野菜を応援してもらえると嬉しい」と語りました。



ピーマンの収穫体験



祇園パセリの説明

地産地消ツアー内容 【産品・生産者・産地】

7月	ピーマン
	農事組合法人ほなみ
	安佐南区沼田町吉山
12月	コマツナ
	松浦健太さん
	安佐北区白木町三田
1月	パセリ
	祇園町農事研究会パセリ部会
	安佐南区祇園
2月	カキ
	草津かき組合
	西区草津港

地産地消協力店と“ひろしまそだち”野菜アドバイザーの取組紹介

“ひろしまそだち”地産地消協力店制度は、地産地消を進めるため、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、利用またはPRする小売店、直売所、飲食店、事業所を募集・登録するものです。

地産地消協力店の『大餡餃子工房』は、“ひろしまそだち”野菜アドバイザー*と協力し、広島市内で最も生産が多いコマツナを使用した「中華おやき」を商品化しました。12月15日に開催された「ひろしま朝市感謝祭」では100個以上を販売し、完売するなど、大変好評でした。また、このイベントをきっかけに、コマツナの生産者につながり、規格外のコマツナを直接購入しています。生産者は「ハウスごとに一斉収穫するため、小さいサイズのものもある。これを加工用で販売できるのはありがたい」、地産地消協力店は「小さいサイズのものには柔らかく加工に向いている。収穫したての新鮮な野菜を購入できるのは嬉しい」と語ります。



* “ひろしまそだち”産品の消費拡大のため、美味しい食べ方や旬、産地の情報などを消費者に伝える市民ボランティア。

表紙の“ひろしまそだち”産品 青ねぎ



広島近郊7大葉物野菜の一つである青ねぎ。安佐北区白木町井原で50年以上農業を営む中川和義さんの青ねぎのハウスを訪れました。中川さんが経営する(株)中川農園は、従業員20名以上で、ハウスは125棟を超える大規模農園です。

中川さんは、毎朝、午前6時半頃に開かれる職場のミーティングまでに、すべての



ハウスを回って、野菜と対話すること。「おいしく育てている野菜は、ハウスに入ったらすぐ良い匂いがする。収穫の喜びとよく言うが、自分にとっては育てる喜びの方が大きい。冬の甘味が増した青ねぎをぜひ食べてほしい。」と話します。

長年、農業を志す若者を受け入れ指導するとともに、地元の小学生や児童養護施設等の子どもたちに、いちごやぶどう狩り、芋ほりなど様々な体験の場を提供しておられます。中川さんは、農業に興味をもつ次世代の若者を応援し、見守っています。

“ひろしまそだち”レシピ



青ねぎたっぷり! とんぺい焼き



【材料】(1人分)

青ねぎ……50g 豚肉……20g 卵……1個
コショウ……少々 ピザ用チーズ……15g 青のり……適量
お好みソース……適量 マヨネーズ……適量 サラダ油①、②……小さじ1

【作り方】

- (1)青ねぎは小口切り、豚肉は細かく切る
- (2)フライパンにサラダ油①をひき、(1)を炒め、こしょうで味付けし、フライパンから取り出す
- (3)サラダ油②をひいたフライパンに溶いた卵を薄く広げ、ピザ用チーズを直線上に置き、その上に(2)の具材をのせて巻く
- (4)お好みソース、マヨネーズ、青のりをかけて完成

(レシピ提供: 安田女子大学家政学部管理栄養学科)

“ひろしまそだち”クッキング教室の紹介

広島生鮮三品連絡協議会*1では毎年、市内の公民館で、“ひろしまそだち”産品を使用したクッキング教室を開催しています。

8月3日には安佐公民館で“ひろしまそだち”を使ったフレンチ料理教室を実施。“ひろしまそだち”野菜アドバイザーの小宅一夫さんと広島市食農コーディネーター*2の国広美佳さんを講師に迎え、きゅうりとジャガイモを使用した「冷製スープ」などを作りました。また、9月5日の古田公民館では、「小松菜のスムージー」などを作りました。

参加者からは、「広島で育った野菜やお肉で、豪華なフレンチができて大満足でした」、「なるべく広島産を取り入れたい」「次回もぜひ参加したい」といった声をいただきました。



*1 生鮮三品(青果・鮮魚・食肉)を扱う事業者等で組織する団体で、生鮮三品の消費拡大、地産地消の推進などを目的に、食育活動にも取り組む

*2 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

“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7年3月