



“ひろしまそだち” 第32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



“ひろしまそだち”のPR

ひろしまフードフェスティバル出展

令和7年10月25日、26日に、広島周辺でひろしまフードフェスティバルが開催されました。生産者をはじめ、“ひろしまそだち”地産地消協力店(注1)や広島市食農コーディネーター山水風土の会(注2)が、地元産品を使った実演販売等を行い、“ひろしまそだち”をPRしました。



「that's rice」(中区)
(広島市内産米おむすびの販売)



「アサーズ」(安佐北区)
(安佐町産小麦ドーナツの実演販売)



「TANTO」(安芸区)
(阿戸町産米のライスコロック等の実演販売)



「しもいつはらよっちゃん菜」(佐伯区)
(湯来町産こんにゃくのおでん等の実演販売及び物販)



「山水風土の会」(安佐南区沼田町産ニンジンとこまつなのチヂミの実演販売) (協賛：オタフクソース(株))

(注1) “ひろしまそだち”地産地消協力店とは、“ひろしまそだち”産品を積極的に販売または活用し、地産地消を推進する店舗のことです。
(注2) 広島市食農コーディネーター(次項参照)山水風土の会とは、市民の「食」と「農」の理解を推進するとともに地産地消の輪を広げるため食農イベントの企画・運営を行う、広島市食農コーディネーターによって構成された組織のことです。

ひろしま朝市 1000回記念イベント

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、令和8年2月15日で開催1,000回目を迎えました。「ひろしま朝市開催1000回記念市」には約1,000人の来場があり、紅白餅や「腸活!こまつなサラダ」(レシピ提供:森永乳業(株))の試食配布、としポのプレゼント等を行い、大いににぎわいました。これからも、“ひろしまそだち”産品の特長やおいしい食べ方など、生産者と消費者の会話を通じて相互理解が深まり、地産地消の輪が広がることを目指します。



東京ガールズコレクション広島2025でのPR

令和7年12月6日に広島グリーンアリーナで「東京ガールズコレクション(TGC)広島2025」が開催されました。広島近郊7大葉物野菜(注)のPRを行うため、こまつなを使用したサラダや、広島菜漬を使用したおむすびをケータリングで提供しました。

(注) 広島近郊7大葉物野菜とは、広島市内で収穫される代表的な葉物野菜7種類(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)のことです。



広島市食農コーディネーター研修

広島菜の魅力発見ツアーの開催



広島市食農コーディネーターとは、市民の「食」と「農」の理解の促進のため、栽培から食べるまで一貫した食農イベント等を企画・運営する市民ボランティアです。研修生は2年間の研修を受けた後、広島市食農コーディネーターとして認定されます。今年度は12期生6人が2年目の研修に取り組みました。

コーディネーター2年目研修として、令和7年11月29日、研修生が企画した「広島菜の魅力発見ツアー ミニ広島菜(注)と広島菜漬の見学会」を開催しました。参加者12人が、広島市安佐南区川内の広島菜生産農家や「JA広島市 広島菜漬センター」の見学を行い、研修生が調理したミニ広島菜を使ったお好み焼きを試食しました。研修生からは、「研修修了後も、こういった食農イベントを通じて、“ひろしまそだち” 産品や生産者の想いを伝えていきたい」という声があがりました。

(注) ミニ広島菜とは、広島菜を小さいうちに収穫したものです。



ミニ広島菜を生産する農家による説明の様子



ミニ広島菜を使ったお好み焼きの実演調理の様子

食農体験の開催

市民に農産物の栽培から食べることまでの一貫した体験をしてもらうことで、「食」と「農」の理解を促進するため、広島市農業振興センターのほ場を活用して、広島市内で生産が盛んな野菜である枝豆とシュンギクの食農体験を開催しました。

枝豆

1回目	令和7年5月22日(木) ・畑づくり(施肥・畝立て) ・枝豆の定植
2回目	令和7年7月24日(木) ・枝豆の収穫・袋詰め ・枝豆を使った料理の調理・試食



参加者からは、「野菜を育てる楽しさ、難しさや今の気候に応じた農業の大変さを知ることができて良かった」との声が聞かれました。

シュンギク



1回目	令和7年10月18日(土) ・シュンギクの定植
2回目	令和7年11月15日(土) ・シュンギクの収穫・袋詰め ・シュンギクを使った料理の調理・試食



小学生以上の子どもとその保護者を対象に行い、参加者は、広島市で栽培されているシュンギクが生で食べられることや、苦みが少なく美味しいことに大変驚いていました。

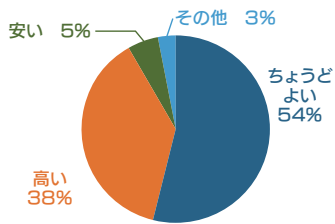
農林水産物の価格形成についてのアンケート結果

近年、物価の高騰が社会問題となる中で、「野菜や魚の値段はどうして上がるの?」「今の価格は本当に適正なの?」と疑問を持たれる方も多いのではないのでしょうか。

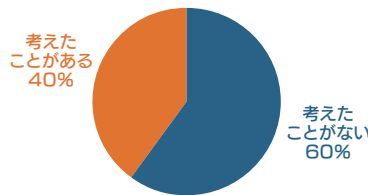
そこで、農林水産物の価格形成に関するアンケート(注)を実施しました。結果は、価格について約4割の方は「高い」と回答していますが、半数以上の方が「ちょうど良い」と回答しており、また、自由記述では「持続可能な農業を行ってほしい」「いつもおいしい野菜をありがとうございます」といった生産者を応援する声も多く寄せられました。

一方、農林水産物の価格転嫁については、6割の方は「考えたことがない」と回答し、価格決定の仕組みが見えにくい実態も明らかになりました。今後も、より一層、生産者の取組や価格の仕組みを分かりやすく伝え、地元農林水産物の持続的な発展を支えていきます。

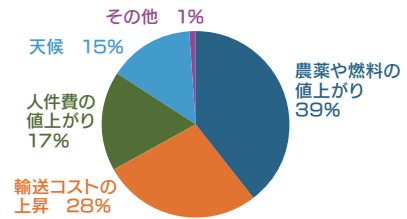
農林水産物の価格について、どう感じていますか。



農林水産物の価格にコストがどう転嫁されているかを考えたことはありますか。



農林水産物の価格上昇に一番影響を与えているものは何だと思えますか。



(注)「ひろしまフードフェスティバル」会場にて、20～70代の男女210人を対象に実施

表紙の“ひろしまそだち”産品 サラダみずな

広島近郊7大葉物野菜の一つであるサラダみずな。安佐南区沼田町でサラダみずなやこまつなを栽培する山本真也さんは、“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15年目になります。

サラダみずなを主力とした葉物野菜を栽培しており、市場を通じて市内だけでなく県外にも出荷しています。また、山本さんは「みどり認定(注)」を受けており、有機質肥料等を使った環境にやさしい農業に取り組んでいます。農産物の価格について、「就農した約10年前と比べて肥料・農薬・ビニールハウス用のビニール資材・出荷袋や出荷箱などの経費は2倍になっている一方で野菜の価格はほぼ変わっていない。消費者の皆さんにも、地元の野菜を積極的に購入して、生産者を応援してほしい」と話します。

(注)「みどり認定」は、「みどりの食料システム法」に基づき、化学肥料・農薬の使用低減などに取り組む農業者の認定制度のことです。



“ひろしまそだち”レシピ みずなのチヂミ



材料(2人分)

- みずな ……………80g
- カニかまぼこ ……16g(1本)
- ごま油 ……………大さじ1
- ポン酢
- 〈生地〉薄力粉 ……100g
- 片栗粉 ……大さじ1と1/3
- 水 ……………130ml
- 卵 ……………1個
- 塩コショウ ……少々

作り方

- ① みずなは5cmに切り、カニかまぼこはほぐす。
- ② 生地材料をボウルに入れ、よく混ぜておく。
- ③ ②のボウルに①を入れ、よく混ぜる。
- ④ フライパンにごま油を入れて熱し、生地を流し、両面をこんがり焼く。
- ⑤ 焼けたら切って、ポン酢でいただく。

“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8年3月