

地産地消推進委員会ニュース No.3

2015年1月23日 生協ひろしま地産地消推進委員会

「地産地消・食と農をつむぐ」

J A広島中央会 専務理事 坂本 和博



I はじめに

広島県農業の現状については、「ニュースNO.1」で報告しておりますので、今回は、食の視点から「地産地消」の意義を考えてみましょう。

まず、「地産地消」とは、「地域で生産されたものを地域で消費する運動」で、「**地域生産・地域消費**」の略語です。

しかし、それだけに止まらず、身近な地域と食の関わりを見つめ直し、その結びつけを深めていく事によって、地域の農業や伝統的な食文化、豊かな環境を守り、生き活きとした多様性のある地域社会づくりにも通じます。

2013年、和食は、ユネスコの無形文化遺産登録となりましたが、選ばれた4つの理由は、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 ②健康的であること ③自然の美しさや季節の移ろいの表現 ④年中行事との密接さ です。和食は、「地産地消」の想いと一致していると思いませんか？

II 食と農の距離が拡大

日本人の飲食費の内、「生鮮食品」に費やすのは全体の18%で、残り82%は「加工品（昼食等）」と「外食」です。（2005年調査）

これは、食べる物が「工業製品化」していることを表しており、そのため食と農の距離が複雑かつ拡大し、食べる時に、何処で誰がどの様に生産したか分からなくなっております。

食と農の距離の拡大は、2008年の中国製ギョウザ事件や昨年から今年にかけてのマクドナルドナゲット問題などを引き起こす一つの要因とも考えられます。

また、距離の拡大は、遠くから多量の食料を運ぶことにより、CO₂の排出量は自ずと増え、地球環境にも悪影響（温暖化など）を与えております。

（フードマイレージ：輸送量に輸送距離を掛け合わせたもの。日本は世界1位）

III おわりに

これらの課題を解決するのが、「地産地消」です。「地産地消」は、食と農の距離を縮め、豊かな食と農と地域を作り上げます。

J Aグループ広島では、食農教育・ファーマーズマーケットの運営・農業交流会などを通じて地産地消を進めております。

生協ひろしまとは2001年に「豊かな食と農と地域・ひろしまをつくる共同宣言（次ページ参考）」を行い、共同して「地産地消」に取り組んでおります。

この共同宣言こそが、すべてを物語っており、今一度確認をし、共に「地産地消」に取り組んで参りましょう。今年は、共に創作した「結び米」デビューです。

(共同宣言)

豊かな食と農と地域・ひろしまをつくる共同宣言 (抜粋)

～ 地産地消への取り組み ～

生産者と消費者の共同を呼びかけます。

私たちの食生活は物質的にはとても豊かになってきました。

しかし、その豊かさは「国内の農業」で生産されたものではなく、海外で生産された農産物の飛躍的な輸入の増大に支えられています。

農業問題、食糧問題が生産者と消費者にとって、共通の問題であるという認識に立てた時、私たちは「協同」することで、少しでも良い方向をめざして進むことができますと思います。

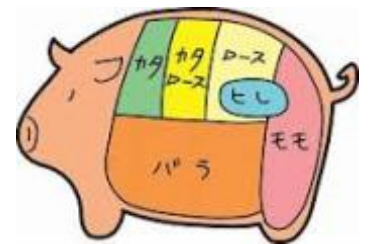
まずは、ともに、広島という地域の中に、小さな協同を育てていきましょう。

「**私たちのために作ってくれているあなたがいる**」「**私たちの作物を食べてくれるあなたがいる**」という相互関係を、広島の中にたくさん作っていきましょう。

物質的な豊かさだけではない、「心豊かな地域づくり」にむけ、みんなで取り組みます。

2001年2月23日

新産直豚 「広島あじわい豚」



共同購入、店舗とも 広島あじわい豚 の販売が始まりました。

委員長会で試食した時の感想をいただきました。

炒めながら塩コショウで味付けをして食べました。

食べた感想としては、『臭みもなく、やわらかく、旨みが濃かった』が1番多かったです。

他には、「脂っこい感じもせず、おいしかった」

「部位にもよるでしょうが、赤身部分と脂身部分のバランスもよく、食感も味わいも良かった」

「何よりきちんと管理された下で飼育されている豚なので安心できました」などがありました。

是非1度味わってみてくださいね。

簡単！おすすめ料理 ポークピカタ

- (材料)
- ・豚モモ肉 200g
 - ・スライスチーズ 2枚
 - ・卵 1個
 - ・パセリ 小さじ1
 - ・小麦粉 適量
 - ・塩コショウ 少々
 - ・油 適量

- (ソース)
- ・ケチャップ 大さじ4
 - ・ウスターソース 大さじ1
 - ・タバスコ 小さじ1/2
 - ・オリーブオイル 大さじ2



- (作り方)
- ①豚肉に塩コショウをする
 - ②卵・パセリを混ぜ合わせておく
 - ③豚肉に小麦粉をつけて、2.にくぐらせる
 - ④フライパンで焼き色がつくまで焼く
 - ⑤ソースを作る



於手保あきろまんの会



☆ 収穫祭 <11月2日(日)>

11月2日(日)安芸高田市吉田町で組合員家族68名と於手保の生産者12名で収穫祭を開催しました。

田植えや草刈り、稲刈りなど、「於手保あきろまんの会」生産者との交流の締めを飾る今回は、みんなで作ったお米の炊飯やもちつき、みんなで植えたさつま芋たっぷりのさつま汁、焼き芋などで収穫の喜びを分かち合いました。子どもたちは柿もぎも楽しみました。



ご飯炊きは、まず子供たちの出番。ボールとざるを重ねて米とぎをしました。3升のガス釜、1升の羽釜(なんと薪でのエコストーブ調理)、さらに1升の電気釜2つでの炊飯です。

お日様でじっくり乾かした はで干し のお米で、農薬の少ない特別栽培米 広島米 あきろまん です。たくさん炊いてみんなで一緒に屋外で食べました。すごーくおいしかったです!! 羽釜のおこげも最高!! ただ、すすで真っ黒になった羽釜を洗うのが・・・(泣)

餅つきは、杵を振り上げてつく餅つきです。始めは誰がするの?どうするの?と不安でしたが、慣れた方が2~3名おられたのでうまくお餅がつけました。お餅を丸めるのに、泥んこ遊びのようにこねまわしている小さなお子さんもいましたが、上手にできました。手あかも一緒に丸まりました(笑)



さつま汁の材料の下ごしらえ、板こんにゃくを手でちぎったり、お母さんに手を添えてもらって大根やにんじんを包丁で切ったり、手際良く分担してすすめました。「まだ切りたーい」という声があちこちから聞こえ、なごやかな雰囲気でした。エコストーブのおかげで思ったよりも早く煮え、具たくさん

んのおいしいさつま汁ができました。

山あいの田んぼのある風景の中、走り回る子供たちの姿や笑い声が郷愁を誘いました。生産者、組合員笑顔あふれる大満足の1日となりました。交流田で作ったお米は、当日完売となりました。



焼き芋おいしい~ (*^_^*)

柿もぎ

楽しい!!



昼食の様子 ごちそうさま~



※ ここ於手保21で育てられた「特別栽培米 あきろまん」が

「生協ひろしま 広島県産米コンテスト」で優秀賞を受賞しました。

2月にコープのお店で販売されます。おいしいお米ですので、是非ご賞味くださいね。

JA ゆたかとの交流について



広コープ委員長会では、26年度にJAゆたかさんとの年間を通じた交流を計画しました。

6月に豊町を訪問し、企画の打ち合わせ、正式な募集は来年度より行いますが、今年度は広コープ委員長会のメンバーで体験作業を行い、内容を詰めていくことになりました。

ミカンの作業は年間を通じてありますが、年3~4回の交流機会を持てればという事で、5月の開花期・9月の摘果作業・2月の収穫期の作業を行うことになりました。

5月の開花期は過ぎていたので、9月に摘果作業をメンバーで行いました。

10月の生協ひろしま呉支所で行った「CO・OP ふれあい広場」にも出店していただきました。

2月には収穫作業を行う予定です。

以上の体験から、来年度、次のように企画をします。

①	5月	ミカンの開花体験 (畑の木に名札をつける)	昼食をとりながら交流
②	9月	下草刈り・摘果	名札の木を世話する
③	10月	ふれあい広場参加	JA ゆたかのブース 参加者に案内し来場してもらう
④	2、3月	収穫体験(名札の木を収穫する)	販売も行う

作業とは別に、町には街並み保存地区や展望台などもあり、観光地の案内も行い、豊町を知ってもらうような企画にしていきたいです。

小松菜 産地視察



10月31日(金)、毎週コパルでおなじみ広島産(活力野菜グループ)小松菜の産地、戸山(広島市安佐南区沼田町)へ行って参りました。

平成10年から始まった新規就農支援システム「アグリサポート21事業」による若い企業家、経営者によるハウス栽培です。バランスを考えたこだわりの土づくり、予防剤として使われる農薬、でも、葉が4枚の時に散布するので、収穫後破棄され口には入らない、鮮度のよい高品質のものが生協へ出荷されるんですよ・・・直接、目で見、手で触って、耳で聞き、言いたいこと言って、安全を確信し、安心感を頂きました。早速、コパルで油揚げと小松菜を注文です。



ビニールハウスの中には
小松菜がたくさん(๖^๖)