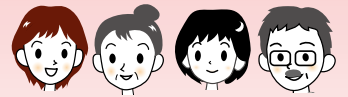




# 地場産品を見直そう



私たち大村市広報モニターは、市が行う広報活動全般についてモニタリングし、市政日より、市のホームページなどが市民にとって見やすく、知りたい情報が掲載されているか調査・検証を行っています。

広報モニターの活動の一つとして、「広報モニター見てある記」と題して、自ら取材、編集を行い掲載しています。今回は、地元大村で採れる「地場産品」について調査しました。

最近「地産地消」という言葉をよく見聞きします。

「地域生産・地域消費」の略語で、その土地で採れた食料をその土地で消費することです。地場産品は、新鮮で生産者の顔が見えることから、安全安心といわれています。また、地域生産者の活性化にもつながるなど多くの利点があります。

知っていますか？

## 主な大村産農産物の生産農家数

農産物	生産農家数(戸)
ミカン	257
イチゴ	80
ハウスビワ	7
トマト	26
キュウリ	8
アスパラガス	31
ニンジン	77
肉用牛	37
豚	11
カーネーション	9

(平成21年) ※農業水産課調べ

## 地場産品×生産者 地元食材を運ぶ

●青果市場でセリ市を体験しました。



早朝、杭出津にある青果市場を訪ねました。整然と並べられた大村産、県内産の新鮮な青果の入ったダンボール箱を前に、威勢のいいかけ声でセリが行われ、広いセリ場はまさに流通の現場の趣でした。



## INTERVIEW

「生産地がはつきりとしたものを皆さんへ供給する責務があります。」

県央大村青果株式会社 井上忠行社長



「地産地消」とよく言われますが、それぞれ旬の時期があり、大村産が供給できない時は県内産、それが無理なら国内産を供給することになります。国内産であれば安心です。私たちには、地場産品を大事にしながら、生産地がはつきりしたものを安定的に市民の皆さんに供給する責務があります。消費者が少しでも安く、安全安心なものを求めるのは当然ですが、生産者もうるおいをもって農業に従事できれば、後継者も育ちません。生産者、消費者、流通に携わる者が三位一体となって、安定的に国内で供給できる基盤を確立していかなければなりません。

## 地場産品×直売所 地元食材を選ぶ

●鈴田峠農園へ行ってきました。



販売所には、朝採れたばかりのみずみずしい野菜つひとつに生産者のラベルが貼ってありました。自信を持って消費者へ安全安心をアピールしています。

おすすめは「鶏ピー飯」。大村産のピーナッツと諫早の鶏飯をコラボしました。コクのある鶏飯とピーナッツは相性バツグンです。



- 利用者の声○
- ・月2回程、旬の野菜を買いに利用しています。
  - ・地場産品を安心して購入しています。



●おむら夢ファームシシユへ行ってきました。



シシユの直売所「新鮮組」。ほとんどが大村産の野菜や果物でいっぱいでした。地場産品を使ったジュースやお菓子なども販売しています。

黒田五寸にんじんをまるごと絞った繊維質たっぷりのジュース。他にもイチゴや梨も。新鮮そのものを消費者へ提供しています。



- 利用者の声○
- ・誰が作っているかわかるので安心して買えます。
  - ・農産物以外の商品も豊富ですね。

本日の献立



ごはん  
にごみ  
牛乳  
大根の甘酢和え  
松原おこし



子どもたちに聞きました

- ・おばあちゃんがにごみを作ってくれます。
- ・松原おこしは大好きです。



ゆでピーナッツなどの食材が入った「にごみ」や、大根・ニンジン、キュウリと色どりもきれいな甘酢和え、松原おこしもついて、大村の食満載の給食でした。

「にごみは、おばあちゃんの味」

●1月26日、西大村小学校で行われた「ふれあい給食」に参加しました。

学校給食年間計画では、月ごとに旬の地元食材を取り入れられ、子どもたちにも地元食材の魅力を「ランチニュース」などで伝えていきます。

市内の学校給食は、4つの共同調理場で約7,000食を作っているそうです。使用食材の全てを地元産でそろえることは困難な場合もありますが、できるだけ地元のものを使用するように心がけていて、野菜・果物の総使用量の42%(H20)が大村産ということでした。また、旬の青果物については、ほとんど大村産が使われているそうです。

●学校給食の中に地場産品はどのくらい使われているの？

地場産品×学校給食 地元食材で育つ

取材を終えて・・・

- ◆西大村小学校の子どもたちと一緒に給食をいただきました。最近の子どもたちが、にごみや松原おこしを自然に味わっている姿を見てとても嬉しく思いました。また、青果市場を取材して、生産者と消費者が一体となって、大村の食をもっと活性化していかなければならないと感じました。(ま)
- ◆取材をしてみて、買い物をするという自分だけの視点から、消費者がどのようなものをどういった目的で買っているのか観察してみたり、生産者の努力や思いを聞いてみたりと大きな視点から見て、いろいろと考える機会ができて勉強になりました。(や)
- ◆「地産地消」。新鮮でおいしい、作り手が見えて安全安心健康、無駄な輸送エネルギーのエコ、食料自給率の向上、生産者の生活安定、特産品の製造や販売に関わる雇用の増加など、日本を救うことになるかも。今、最もホットな話題ではないでしょうか。みなさんも地産地消はじめませんか。(こ)
- ◆何気なく買っていたものが生産者によって手をかけられ、販売者はそれをいつも最高の状態で提供していることが分かって勉強になりました。直売所では生産者が身近で、消費者の声をダイレクトに聞けるといところが良いのかもしれません。(の)

広報モニターさんが作成する特集頁「広報モニター見てある記」。次回の掲載は9月号の予定です。

●1月20日、ムッシュ上柿元による楽食講座

「地元食材を使用した現代フランス料理」に参加しました。



地元食材を使ったフランス料理教室の今回の食材は、大村産のイチゴ、白鳥産のカキ、黒田五寸にんじん。ムッシュ上柿元は、大村の食材を高く評価され、楽しいお話を交えながら素材に対する愛情や料理に対する情熱を語ってくださいました。

ムッシュ上柿元が教えてくれました  
本格フランス料理レシピ



Crème de carottes d'Okumura au cumin  
大村産にんじんの  
クリームスープ クミン風味  
【つくり方】

- ① 鍋にバター15gを入れ、ニンニク、玉ネギ、ベーコンを入れて、弱火で炒め、香りが立ってきたらニンジン炒める。ニンジンに色つやが出てきたらチキンブイオンを加えて軟らかくなるまで弱火で10～15分煮る。
- ② ①のベーコンを取り除き、ミキサーにかけ、こしたら鍋に戻し、中火にかけ生クリームと残りのバターを加え塩・こしょう・クミンで味を整える。
- ③ 器に温めたニンジンのくりぬきを入れ、スープを注ぎ、クルトンをのせパセリをふって完成。

【材料】(4人前)  
ニンジン(スライス) 200g  
玉ネギ(スライス) 20g  
ベーコンスライス 1枚  
ニンニク 1片  
無塩バター 30g  
チキンブイオン 800cc  
生クリーム 200cc  
クミン 少量  
塩・こしょう 適量  
ニンジン塩ゆで(角切り) 適量  
クルトン 適宜  
イタリアンパセリ(飾り用) 4本

地場産品×楽食講座

地元食材を食す