

野菜の消費拡大の取組について

独立行政法人農畜産業振興機構

“夏野菜”の消費拡大にご協力を！

独立行政法人農畜産業振興機構
(野菜需給協議会事務局)

夏野菜の卸売価格が低迷しています。特に、だいこんについては、最近の好天により入荷量が多くなる一方で、気温が高く推移していることから、消費が減退しており、安くても売れないという状況になっています。

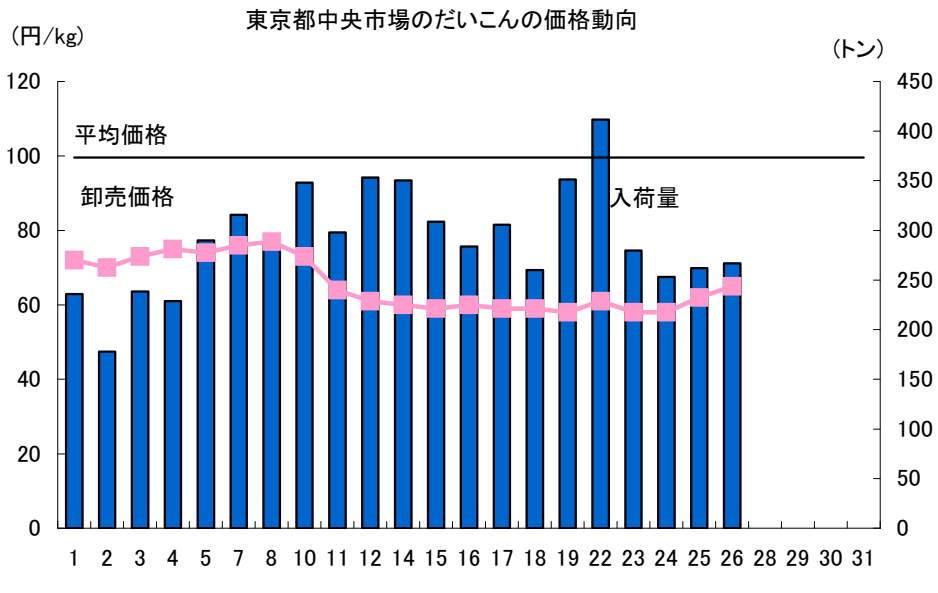
生産者にとって、このような低価格が続けば出荷するほど赤字となることから、価格の回復を図るため、大変つらく「もったいない」ことですが、土壌還元を含む出荷調整を要請する声が大きくなっています。

とりわけ、今年は現在原油高により、輸送コスト、出荷ダンボール価格、化成肥料の価格などが上昇し経費が例年より多くかかっており、更に深刻な状況にあります。

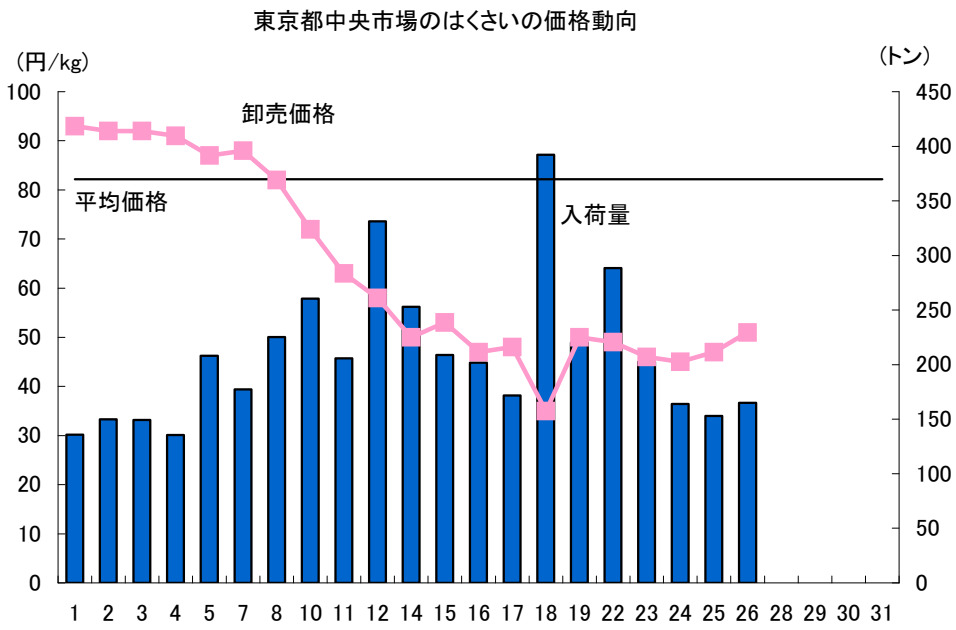
是非、価格の手ごろなこの時期に、家庭でもう一皿夏野菜を使った料理を加えていただき、家族の健康ため、そして野菜の安定した生産のため、消費の拡大にご協力をお願いします。

(参考)

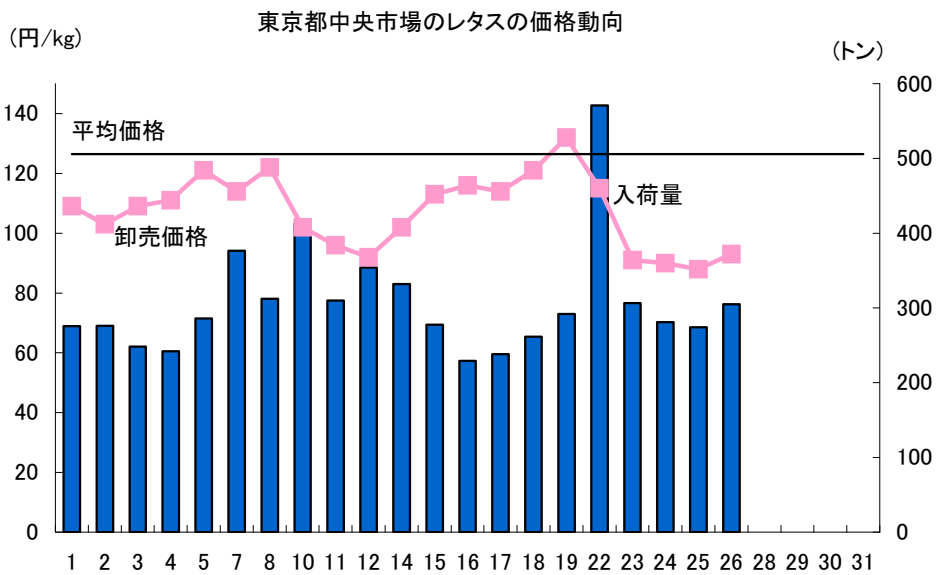
野菜需給協議会とは、野菜がとれ過ぎて価格が暴落した際に価格の回復のために行っている野菜の土壌還元などの緊急需給調整に対する「もったいない」との声を受け、関係団体が連携して野菜の消費拡大や有効利用を図るために設置された会議です。



7月



7月



7月

注：東京都中央卸売市場「市況動向」

～「だいこん」を使った料理を作ってみました！～

カット野菜を上手に活用、
とっても簡単です！

1. 「だいこんといくら」の簡単サラダ



○材料

- ・だいこん ・いくら ・キャベツ(カット野菜でもOK♪)
- ・好みのドレッシング

○作り方

1. だいこんは、皮むき機で薄くスライスする。キャベツを千切りにする。(カット野菜の場合はそのまま)一度ボール等に水を張った中に野菜を浸してシャキッさせます。
2. お皿に山のようになるように盛り、ちょっと豪華にするためにいくらを散らします。後は好みのドレッシングで♪(しょうゆベースの和風ドレッシングがおすすめです)

2. 「だいこんとにんじんの胡麻炒め」

だいこんは火を通すと辛味が抜け、
食べやすくなります。食感がシャキ
シャキしてとても美味しいです。

○材料

- ・だいこん ・にんじん ・きゅうり ・にんにく ・麵つゆ
- ・砂糖 ・油 ・砂糖

○作り方

1. だいこん、にんじん、きゅうりはさいころ位の大きさに切ります。にんにくはみじん切りにします。
2. にんにくを炒め、香りが出てきたらだいこん、にんじん、きゅうりを加え、少し焦げ目がつくくらい炒めます。
3. 火が通ったら、砂糖、麵つゆを加え、最後にしる胡麻を加えて出来上がり♪



だいこんの豆知識

だいこんは部位によって味が違うので、調理法を上手に使い分けるとより美味しく食べることができます。だいこんには、アミラーゼがたっぷり含まれていて、でんぷんの消化を助ける働きがあります。そのため、胸やけや胃もたれを予防してくれます。辛味成分は「アリルイソチオサネート」という辛子油の成分です。胃液の分泌を促し、腸の働きを助けてくれます。



野菜の消費拡大活動の推進について

平成 20 年 7 月 30 日

野菜需給協議会

- 1 最近の野菜の卸売価格は、東北・北海道などの主力産地の生産・出荷が順調である一方、気温の上昇等により消費が停滞していること等から、特にだいこん、はくさい、レタスの価格が下がっています。
- 2 産地側としては、計画生産や出荷の調整等の努力を行っていますが、品目によっては出荷すればするほど赤字になっています。
- 3 野菜を食べて暑さに負けない体作りに資するため、野菜需給協議会の構成会員は、それぞれの特色を活かし、野菜の需給動向や優れた機能のPRなど消費拡大活動を推進することとします。

※ 野菜には水分が多く、熱中症対策や脱水症状の予防にもなります。さらにビタミンやミネラル、食物繊維、機能性成分が豊富で野菜をたっぷりと食べることで体調を整えやすくなります。

平成20年8月19日

野菜需給協議会会員各位

独立行政法人農畜産業振興機構
理事長 木下寛之

野菜消費拡大緊急キャンペーンについて（協力依頼）

会員の皆様には、日頃から野菜需給対策の推進につきましてご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、7月中旬以降、果菜類を中心として野菜の卸売価格が低迷しており、また、原油高騰による生産・流通コストの増大等もあり、生産者の経営は深刻な状況となっております。

また、暑さの影響もあり、野菜の消費が総じて低迷しています。

このような状況を踏まえ、農林水産省及び全国農業協同組合連合会と連携し、現在、野菜の卸売価格が安くなっていることや生産者の経営が深刻な状況であることを伝えるとともに、野菜の消費拡大への協力を消費者に求めるためのキャンペーンを実施することといたしました。

つきましては、別紙のスケジュールでイベントが行われますので会員の皆様にご連絡するとともに、貴団体傘下の会員の方々ほか多くの方々にご参加いただけますよう情報提供をお願い申し上げます。

○ 野菜消費拡大緊急キャンペーン

<http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/ryutu/080819.html>

問い合わせ先 野菜需給協議会事務局 (独立行政法人農畜産業振興機構) 山内、小林(美) TEL:03-3583-9448
--

(別紙) イベント等のスケジュール

- 8月19日
- ・農林水産省プレスリリース
 - ・HP掲載(機構)
<http://alic/topics/vege/kinkyukakudai.pdf>
- 8月22日
- ・キャベツ等の無償配布
(全農、全中、全農群馬県本部、JA 孺恋村)
JAビル前(大手町)にて、孺恋産キャベツを無償配布(500個)。
(「夏の野菜レシピ」他を添付)
- 8月30～31日
- ・「やさいの日」イベント(全農グループ、機構支援)
野菜の日にちなみ、食農シンポジウム(丸の内)、消費拡大イベント(東京ドーム、都内量販店等)等を実施するとともに、原油価格・生産資材価格高騰に係る理解醸成の全国統一行動を実施。
- 30日～
- ・野菜消費拡大推進パンフレット配布(全農)
(20年度機構補助事業)

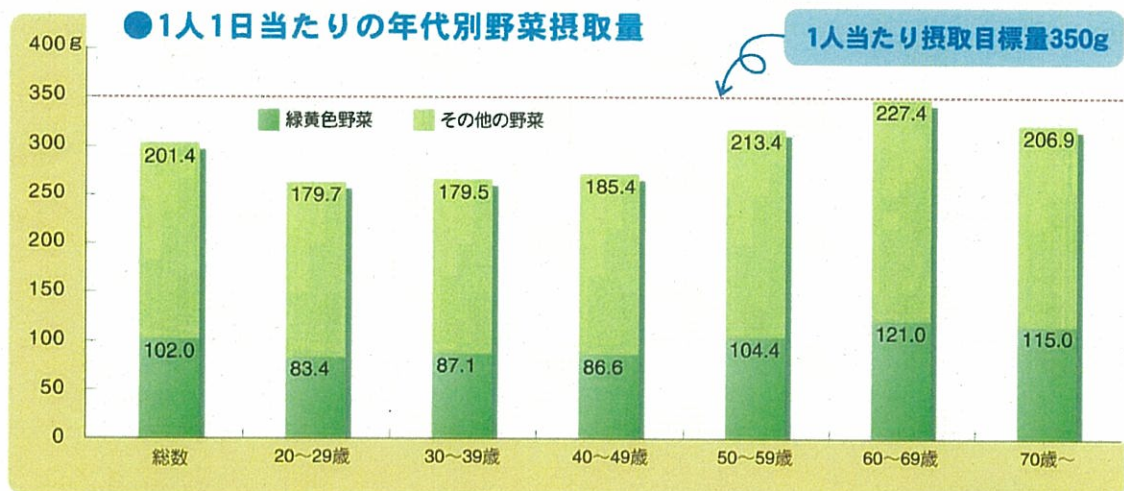
野菜の消費拡大にご協力を!

ご存知ですか?

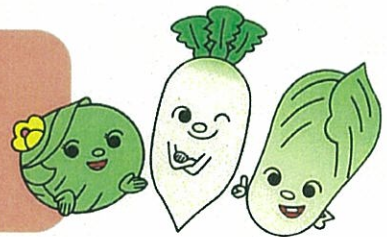
全ての世代で野菜の摂取が目標量に追いついていません。



野菜は、健康にとって大事だという認識は浸透してきましたが、なかなか消費量が増えていないのが現状です。国民栄養調査によると平成18年調査における野菜の摂取量は、1日の平均で303.4gです。健康日本21で目標としている350gには足りません。米国では、医療費削減の観点から健康であるために野菜の摂取量を増加させる運動が続いており、近年その成果により消費量が伸び、以前は日本のほうが多く摂取していたのですが、逆転しています。

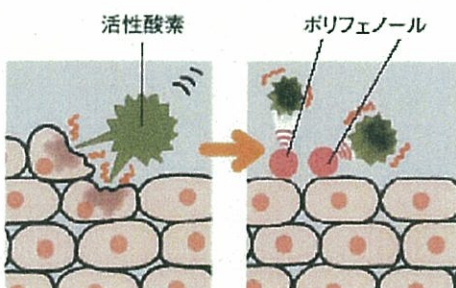


全ての世代で目標を達成できていないのですが、特に若い世代の摂取量の低さが懸念されます。中食・外食が増加してきており、食の形態が変化してきている中で、意識して野菜を取るよう心がけることが必要となっています。



野菜の効力

～抗酸化作用～



人や動物が生きていくうえで、酸素は必須です。しかし、体内で活性酸素が過剰にできてしまうと、細胞に含まれる脂質やたんぱく質、核酸に障害を与えてしまいます。活性酸素は、喫煙やストレスにより過剰に作られてしまい、細胞の老化促進、炎症、白内障や糖尿病、ガンなどの疾患とつながっていると考えられています。この活性酸素の発生を抑制もしくは消去する作用のことを抗酸化作用といいます。

カロテン（ビタミンA）、ビタミンC、ビタミンEなどのビタミンやカロテノイド、ポリフェノールなどには抗酸化作用があります。抗酸化作用のある成分を多く含む野菜は、生活習慣病の予防に効果があると期待されています。

野菜で賢く健康に

消費者みなさまのご協力で、野菜の消費が多くなれば、健康増進に役立つのはもちろん、生産する農家も、新鮮でおいしい野菜をつくるためにがんばる事ができます。

豊作でたくさん採れた野菜は、できもよくおいしさも保証付き！その上、安い！

そんなときこそチャンスです！

栄養満点でおいしさたっぷりの旬の野菜をたくさん食べてください。

野菜、ちゃんと食べていますか？



レタスの香り炒め

材料 (2人分)

レタス 1個
にんにく 1かけ
薄口しょうゆ 大さじ 1.5杯
酢 大さじ 1/2杯
サラダ油 大さじ 2杯



作り方 ①レタスは1枚ずつはがして大きめにちぎり、にんにくは薄切りにします。②小さめの器に、薄口しょうゆ大さじ1.5杯、酢大さじ1/2杯を入れてよく混ぜ、合わせ調味料を作っておきます。③鍋を熱してサラダ油大さじ2杯をなじませ、にんにくを炒めます。香りが出てきたら、レタスを加えて強火で手早く炒め合わせ、合わせ調味料を鍋肌にそわせるように加えてレタスにからめ、火を止めます。④中鉢に盛って、汁気が出ないうちに、出来立てをいただきます。

「すこやか食生活ネット」HPより



キャベツのピリ辛ごまソース

材料 (2人分)

キャベツ 1/4個
セロリ 1/2本
豚肩ロース薄切り肉 130g
クレソン 1/2わ
練り白ごま 大さじ 2杯
おろしにんにく 少々
塩・酢 小さじ 1杯

砂糖 小さじ 1杯
鶏ガラスープの素 小さじ 1/3杯
ラー油 小さじ 1杯
しょうが汁 小さじ 1杯
ごま油 小さじ 1杯
粉山椒

作り方 ①キャベツは一口大に切り、セロリは8厚さの斜め切りにします。豚肉は食べやすい大きさに切り、クレソンは茎から葉だけを摘みます。②鍋に熱湯を沸かし、塩少々を入れてキャベツ、セロリ、クレソンの茎をサッとゆで、ざるにあげ広げて置きます。③次に豚肉を同じようにサッと塩ゆでし、ざるにあげます。④ソースを作ります。ボウルに鶏ガラスープの素小さじ1/3杯を入れて湯大さじ4杯で溶かし、練り白ごま大さじ2杯、ラー油、しょうが汁各小さじ1杯、おろしにんにく、酢、砂糖、塩、ごま油各小さじ1杯を加えてよく混ぜ、最後に粉山椒適量を加えます。⑤平皿に、キャベツ、セロリ、豚肉、クレソンを盛り合わせ、ソースを添えます。

独立行政法人
alic 農畜産業振興機構
<http://alic.lin.go.jp>

野菜の消費が多くなると、野菜の産地は元気になり、生産の維持・増加が可能となります！
新鮮で安全安心な野菜の供給をたやさないためにも意識して食べてみませんか？

野菜の消費拡大活動の推進について

平成 20 年 9 月 9 日

野菜需給協議会

- 1 野菜需給協議会の会員は、それぞれの立場で野菜の消費拡大に取り組んできたところです。特に、生産者としては、8月31日の「野菜の日」のイベント等を強力に展開してきたところです。
- 2 しかし、キャベツなどの夏野菜は、出荷量の増加等により卸売価格が低下傾向となり、農業資材価格の上昇など経営環境の悪化とあいまって来年度以降の再生産への悪影響も憂慮される事態となっています。
- 3 このような状況を踏まえ、野菜需給協議会の構成会員は、それぞれの特色を活かし、野菜の需給動向等の周知や優れた機能のPRなどにより、暑さが一段落したこの時期、野菜の消費拡大活動を更に強力に推進することとします。