

各団体による野菜の消費拡大の取組みについて

| 会 員 名 | 取 組 概 要 |
|-------|---|
| 主婦連合会 | <p><u>販促イベント「産直市」</u></p> <p>今年度の産直市は、平成27年10月10日に開催いたしました。</p> <p>東京都千代田区六番町にあります主婦会館プラザエフの前にて、全国各地からの農産物を中心に産直品・加工品などを販売します。</p> <p>今回は被災地支援と若者農家の生産物をテーマとしました、これは農民連ふるさとネットワーク主催です。若い生産者が腕によりをかけてた農産物が並びました。味の濃い野菜でした。産地の方が直接販売しますので、生産者や加工した方と直接お話を伺える機会です。野菜の特徴、今回サトイモなどは大きさを料理の方法も教えてもらえたのでうれしいことでした。</p> <p>レシピ紹介・野菜の自慢話苦労話を聞くなどの交流ができます。場所的にスーパーなどが少ない所なので、にぎわっております。次回は12月2日・3日八丈島連合婦人会も販売を予定しております。</p> |

| 会 員 名 | 取 組 概 要 |
|---------------|--|
| 全国地域婦人団体連絡協議会 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 11月7日、「葛飾区地場産業展」において、葛飾元気野菜PR即売会として、葛飾区婦人団体連絡会に協力参加しました。 ○ 12月5日、「葛飾区秋野菜品評会」において、区民賞の審査委員長として、東京都地域婦人団体連盟会長谷真岡が参加、他2名審査委員として参加します。 ○ 12月10日、12月17日、葛飾区役所広場前において、葛飾区元気野菜の販売や、JA葛飾に元気野菜普及のため協力を実施します。 ○ JA東京中央会主催、「東京農の風景・景観コンテスト」 都市に残る貴重な農の風景を美しい景観として、保全・活用する心のやすらぎを図り、農と住の調和したまちづくり事業です。 その審査員として、毎回参加し、協力しています。また、東京都地域婦人団体連盟会長賞も差し上げています。 |

| 会 員 名 | 取 組 概 要 |
|-------------|---|
| 全国農業協同組合連合会 | <p>1. ラジオ放送局（関東圏）と連携した取組み</p> <p>（1）実施時期：平成 27 年 11 月 3 日（火・祝）</p> <p>（2）内容：</p> <p>ア. ラジオによる事前告知等を含む青果物の販売促進イベントの実施</p> <p>イ. アンジェレのポスター掲示、チラシ配布でアンジェレの訴求をおこなう</p> <p>2. 大学生協と連携した取組み</p> <p>（1）実施時期：平成 27 年 10 月～12 月</p> <p>（2）場所：関東圏の 20 大学（予定）</p> <p>（3）内容：</p> <p>ア. 大学生が自宅で手軽に作れるメニューの料理教室を開催する</p> <p>イ. 自宅で手軽に作れる料理レシピや青果物の摂取促進を内容とする冊子を配布する</p> <p>※本所での取組みを中心に記載。各県本部においても消費宣伝・消費拡大の取組みを実施。</p> |

| 会 員 名 | 取 組 概 要 |
|-------|---|
| 農林水産省 | <p>1. 「鍋ほか推進プロジェクト」の実施</p> <p>「暖房ほどほどお鍋でほかほか」をコンセプトに、鍋料理の多様な効用（国産食材の消費拡大、家族団らん、健康増進、郷土料理での村おこしなど）を活かし、鍋料理の普及活動を行うことで、日本の食料自給率を向上させることを目的とした活動を実施。</p> <p>食料自給率向上に向けた国民運動「フード・アクション・ニッポン」との連携により季節プロジェクトに位置付け、「フード・アクション・ニッポン」の公式HPで、鍋料理などのレシピや各地の秋冬野菜の消費拡大につながるイベント等の情報を発信。</p> <p>2. 「クックパッド・農林水産省公式キッチン」における野菜情報の発信</p> <p>民間の料理レシピサイト（クックパッド）と連携し、平成27年1月から、一般消費者向けの情報発信を開始。</p> <p>毎月初旬に、「旬のお野菜」コーナーにおいて、野菜を使ったレシピや東京都中央卸売市場における「野菜の生育状況及び価格見通し」に係る公表情報を発信。</p> <p>3. 「日本の食魅力再発見・利用促進事業」による取組支援</p> <p>平成26年度から、日本食・食文化への理解を深め、国産農林水産物・食品の消費拡大に向け、民間事業者や学校給食等における取組への支援（販路開拓、人材育成、商品開発、全国的な消費拡大促進フェアや商談会の開催等）。</p> <p>※ 野菜の取組例（産地・全国段階）</p> <p>伝統野菜のPR、企業や学校栄養士との連携による社員食堂や学校給食における郷土料理の普及、野菜の栄養素等の知識普及等</p> |