

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>1. 販売促進イベント</p> <p>主婦連合会と生産者と共催で、2か月に1度、東京都千代田区六番町にあります主婦会館プラザエフ入り口において、農民連や八丈島の生産者が産直市と称して、野菜、加工品の販売をします。今回は、12月4日11時から、プラザエフのロビーで主婦連がバザーを行い、同じ日に産直市を開催する予定です。生きる基本の「食」、生産者と消費者のつながりから大切にいただく事の再認識、新しい野菜やメニューなどを生産者から聞くことが出来ること、などがうれしい産直市です。</p>

会 員 名	取 組 概 要
青果物健康推進協会	<p>1. 学校給食を通じた家庭での消費喚起の取組み</p> <p>(1) 東京・大阪・福岡で学校栄養士コミュニティを定期開催中で、給食を通じて郷土料理を提供し、レシピを各家庭に配布し、波及させる。(11月～2月)</p> <p>【参加校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・東京…73校・大阪…15校・福岡…37校 <p>【郷土料理例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八戸せんべい汁(青森県)：ゴボウほか ・筑前煮(福岡県)：タケノコほか ・のっぺ汁(新潟県)：サトイモほか ・ゴーヤチャンプル(沖縄県)：ゴーヤほか <p>2. 社員食堂と産地を連携させた郷土料理の提供(ポスター参照)(11月～2月)</p> <p>(1) 連携社員食堂に有名料理人の野菜使用の多いレシピを提供し、消費拡大へ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・連携する社員食堂は、NEC、キヤノンファインテック、NTTデータ、沖電気、魚国総本社、ヤフー等80箇所程度の予定 <p>(2) 郷土料理は、八戸せんべい汁(青森県)、がめ煮(福岡)、鶏飯・芋羊羹(鹿児島)</p> <p>(3) 料理番組や研修会等を通じて家庭での消費も喚起する。</p>

「分とく山」総料理長 野崎洋光 考案

旬の野菜を楽しむ日本食

鹿児島編



いもんこの田楽



白菜の煮浸し



芋ようかん
～胡麻クリームがけ～



鶏飯 ～ビビンバ風～



※写真はイメージです

鶏飯 ～ビビンバ風～

鹿児島県産さつまいも

鹿児島を代表する野菜、さつまいも。料理やスイーツだけでなく、boomになった焼酎など様々な活用されています。

太陽エネルギーを蓄積する能力が高く、シラス土壌などやせた土地に良く生育する作物なので、鹿児島で多く栽培されるのも頷けます。



たくさんの具材と鶏肉の豊かな出汁が一度に楽しめる「鶏飯」。スープを掛けて食べるのも美味しいですが、レンジでスープをすくって具材・ご飯と一緒に食べるのがオススメです。

「分とく山」総料理長
野崎 洋光



日本の食を見直そう
健康応援フェア

農林水産省「日本の食魅力再発見・利用促進事業(消費拡大全国展開事業)」
特定非営利活動法人 青果物健康推進協会 / 株式会社NECライベックス

会 員 名	取 組 概 要
全国農業協同組合連合会	<p><u>1. ラジオ放送局（関東圏）と連携した取組み</u> (1) 実施時期：平成 26 年 11 月 3 日（月・祝） (2) 内容： 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 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><u>2. トマト・きゅうり主産県との連携した取組み</u> (1) 実施時期：平成 26 年 11 月 1 日（土・祝） (2) 内容： ア. NHK放送センター前で、試食品（トマト・きゅうり）の提供 イ. 各主産県のポスターの掲示、産地リーフレットの配布</p> <p><u>3. 大学生協との連携による栄養相談会</u> (1) 実施時期：平成 24 年 10 月～12 月 (2) 場所：関東圏の 50 大学（予定） (3) 内容： ア. 青果物の摂取促進を内容とする「食生活相談」にてアンケートを実施 イ. 参加者へのサンプリング</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. 農林水産省ホームページにおけるレシピ紹介等 野菜価格に対応したレシピを農林水産省ホームページ等において紹介し、消費拡大を促進。 また、フード・アクション・ニッポンホームページに鍋料理を中心とした「おすすめレシピ」を掲載して一般向けに周知（11月～3月）。</p> <p>2. 「鍋ほか推進プロジェクト」の実施 今年度も「暖房ほどほどお鍋でほかほか」をコンセプトにして鍋ほか推進プロジェクトを実施。フード・アクション・ニッポン公式サイトにて各地の鍋料理・秋冬野菜イベント情報等を掲載（11月～2月）。</p> <p>3. 「日本の食魅力再発見・利用促進事業」の実施 （目的） 国産農林水産物・食品の消費拡大を図るため、人材・後継者等育成、消費拡大促進対策、商談会等の開催、消費拡大促進フェア等の取組を行う。 （取組内容） （1）消費拡大全国展開事業 国産青果物の消費拡大に向けて、地域の食材や食べ方など食文化に関する情報を活用した取組、新たな消費スタイルの提案を社員食堂等において実施（5月～3月）。 （2）食のモデル地域育成事業 京野菜、加賀野菜等の各地の地域食材の消費拡大に向けて、地域関係者との連携による人材育成や商品開発、販路開拓などの取組を実施（5月～3月）。</p>

会 員 名	取 組 概 要
NPO法人 野菜と文化のフォーラム	<p>我が国の食生活の変化、少子高齢化の進展する社会情勢の中で、野菜消費が大きく変化しており、「加工・業務用野菜」の動向に目が離せない状況にあります。当会においては、昨年、「野菜流通の変化と将来展望」「加工・業務用野菜品種開発の現状」についての講演会を開催いたしました。</p> <p>今回の講演会は、好評をいただいた前回の講演会を下敷きとして、「加工・業務用野菜」に深く関わっておられる生産者・中間事業者・実需者の輸入野菜の取組み状況・評価と今後の取組みの方向性についてもお話し頂きます。</p> <p>参加者それぞれの立場で「加工・加工用野菜」の現場の実態を理解した上でその将来像を幅広く議論するきっかけとなることを願い開催致します。</p> <p>これからの野菜全般の状況を把握する内容が期待されますので多くの皆様のご参加をお願いします。</p> <p>1. 日 時：2014年11月28日（金）</p> <p>2. 場 所：女子栄養大学(松柏軒) 13:00～17:00(予定) (東京都豊島区駒込3-24-3 TEL 03-3918-2543)</p> <p>3. 受 付 開始：12:30～</p> <p>(1) 第一部(13:00～14:00) 「業務・加工用野菜産地・生産者」の契約数量・価格・出荷条件への取組み実態と課題 講 師：嶋崎秀樹氏((有)トップリバー 代表取締役) *休憩：10分</p> <p>(2) 第二部(14:10～15:10) 「加工・業務用野菜」中間事業者の定量・定価格供給の取組み実態と課題 講 師：木村幸雄氏((株)彩喜 代表取締役) *休憩：10分</p> <p>(3) 第三部(15:20～16:20) 「業務・加工用野菜」実需者の国産野菜・輸入野菜との取組み実態と課題 講 師：館本 勲武氏(デリカフーズ(株)取締役 会長) 有井 雅幸氏(東京デリカフーズ(株) 執行役員)</p> <p>(4) 総合討論(質疑応答)(16:20～16:50)</p> <p>(5) 懇親会(情報交換会)(17:00～19:00)</p> <p>講演会参加費 : 会員(2000円) 非会員(3000円) 懇親会参加費 : 会員&非会員(2000円) 募集人員 : 80人</p>

会 員 名	取 組 概 要
(一社) ファイブ・ア・デイ協会	<p>1. 子どもを対象とした取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ● スーパーマーケットを活用した体験型学習（5ADAY 食育体験学習） ● 実施予定：年間 1,100 回／園児・児童対象人数 35,000 人 ※4 月～実施：954 回／園児・児童対象人数 29,043 人 <p>2. 大人を対象とした取組（随時）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 企業連携による従業員を対象とした食育研修 <p>3. 消費者への取組（随時）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 協会会員スーパーマーケット、メーカーと連携した小売店等での野菜摂取啓発ポスター表示物などの掲示 ● 野菜・果物の摂取目安量の表示マーク「ポーション・インジケーター」の普及、推進活動 <p>4. 農林水産省 平成 26 年度 フードチェーン食育活動推進事業</p> <p>【フードチェーンモデル事業】（7 月～3 月）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 農林漁業収穫体験、工場見学、物流施設見学を伴う食育体験学習 ※当事業は、消費者が、生産現場から食卓までの＜フードチェーンのしくみ＞やく和食を中心とした日本型健康食生活に関する基礎知識＞など食に対する理解を深め、日常での実践につながることを目指した補助事業「フードチェーン食育活動推進事業（モデル事業）」の一環です。 ● 実施予定：25 回／11 社 <p>【フードチェーンを通じた食育指導者キャリアアップ事業】（11 月～3 月）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食に係わる企業・団体・栄養士会・地方公共団体職員等への食育リーダーを育成するキャリアアップ研修プログラムの開発・提供 ※フードチェーンの体系的理解と指導力アップに向けた学習プログラムを提供し、各企業・団体等における食育推進リーダーの育成を目的とした補助事業「フードチェーン食育活動推進事業（キャリアアップ事業）」の一環です。 ● 研修会開催予定：全国 5 カ所にて開催予定

東京の特産食材について ～地産地消を考える～

公益財団法人東京都農林水産振興財団
東京都農林総合研究センター
副所長 内田敏夫(うちだ としお)

東京の農業?…都会に暮らす皆さんにはあまり馴染みがないかもしれませんが、いくつかの区や多摩・島しょ地域では、様々な農畜産物が生産されています。
今回は、東京の農業や特産食材のことをもっと知っていただき、地産地消について考えていきたいと思います。



東京の農業の特徴って?

東京では、区部や多摩の都市地域、奥多摩などの山村地域、南は小笠原までの島しょ地域で、それぞれ特色のある農業が展開されています。

バラエティー豊かな農業

都市地域では直売が盛んで、極めて多品目の野菜や果物、花、植木などが生産され、多摩地域では畜産も行われています。また、奥多摩町では多摩川上流の清流の中でフサビが栽培され、島しょ地域では温暖な気候を活かしてアシタバや花、観葉植物、亜熱帯果物などが生産されています。まさに、日本の農業のシヨウウィンドーです。

江戸からの歴史と伝統

東京の農業は、江戸のころから庶民に食料を供給してきた歴史と伝統があります。江戸幕府の300年間、日本の中心であったことから、各地域からは様々な農作物が運び込まれ、それらを品種改良して、再び全国に広めていった歴史があります。

「コマツナやウドなどは、こうした東京発祥の伝統野菜で、かつては栽培さ

れ現在ではほとんど見かけなくなった東京ゆかりの野菜も含め、「JA 農業協同組合」では、「江戸東京野菜」として、現在40品目を認定しています。

東京ならではの農畜産物って?

東京の特色ある農畜産物についてご紹介します。

東京の特産農産物

生産額が多いものでは、トマトやコマツナ、ナシなどがあります。限られた農地で高い生産性が期待できる品目が上位を占めています。

東京の農業生産額 トップ5

第1位	トマト
第2位	コマツナ
第3位	ナシ
第4位	ホウレンソウ
第5位	ナス

東京都農作物生産状況調査 (平成24年産)

また、立川市のウド、清瀬市のニンジン、あきる野市のトウモロコシ、稲城市のナシ、島しょ地域のアシタバやパッションフルーツなど、各地域には自慢の特産品があります。

東京オリジナルの農畜産物

農畜産物の中には、東京都農林総合



収穫した農産物を味わってみるのも楽しいのではないのでしょうか。

なりましたが、一方で季節感が薄れてきています。そこで、東京の旬を改めて感じてみてはいかがでしょうか。冬から春にかけてのウド、夏のトマトやトウモロコシ、秋のナシ、ブドウ、ブロッコリー、冬のホウレンソウやネギ、季節とともに東京の美味しい旬の農産物が登場します。

採れたてを楽しむ

野菜などの多くは、収穫後すぐに鮮度が低下し始め、本来の食味や光沢などが失われていきます。都内に流通する青果物の多くは遠い産地から輸送されてきますが、直売所などでは採れたての農産物が手に入ります。特に、エダマメやトウモロコシ、イチゴなどの採れたての美味しさは格別です。また、トマトも畑で完熟したものが購入できます。

品種を楽しむ

果物などは昔から品種改良が盛んで、品種ごとに特色ある味や風味を楽しんできました。最近では、トウモロコシやトマト、ナス、エダマメなどの野菜にも様々な品種が登場しています。こうした品種を食べ比べてみることも、食の豊かさを実感することにつながるかもしれません。



どこで購入できるの?

東京の農産物は生産量が多くないため、スーパーなどで見かけることも少ないと思います。ここではどこで購入できるのでしょうか。

直売所は街角のマルシェ

最近では、各地域にJAなどが直売所を作り、地元で生産された新鮮な農産物を販売しています。また、農家が庭先で直

売している例も多くあります。地域によっては、直売所があちこちにあり、まるで街角のマルシェのようです。中には、地元のスーパーが農家と直接契約して販売しているケースもあります。

とつきよつ特産食材使用店

東京都では、都内産農林水産物を積極的に使用している飲食店を「とつきよつ特産食材使用店」として登録しPRすることで、より地産地消を推進しています。現在、都内の約200店舗が登録されています。東京産の食材を使った和食、洋食、中華などの美味しい料理を召し上がってみてはいかがでしょうか。



農業とふれあい味わう

都内にはブルーベリーやナシなどの摘み取りや、もぎ取りのできる農園も多く、また、プロの農家の指導のもとに農作物を育てることのできる農業体験農園が約90か所あります。こうした施設で農作業を体験し、自ら

食を学び楽しむ!

都会で暮らす皆さんも、少し郊外に出かけ、各地域で生産された特産物で食を学び楽しんでみませんか。

旬を楽しむ

東京には全国、海外から様々な農産物が入ってきます。食卓は大変豊かに