

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>販売促進イベント 「産直市」</u></p> <p>今年度の産直市は、平成27年6月2日から3日まで開催いたしました。 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>被災地支援も兼ね、東日本大震災の被災県からの特産品も販売します。 これは農民連ふるさとネットワーク・八丈島連合婦人会との共催です。 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・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10月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"> ○ 7月初旬より10月末までの期間（毎年）、新潟県長岡市の農家の方より、枝豆（茶豆、味豆、香り豆、黒豆等）を各地域の婦人団体連盟が会員や地域の方から取り寄せて斡旋しています。 ○ 葛飾区の婦人団体連盟では、毎年7月初旬の夏野菜品評会や、12月初旬の秋野菜品評会に葛飾区民賞の審査員として3名が協力参加しています。 ○ 葛飾区役所前広場において、葛飾元気野菜の販売や、JA葛飾農協に元気野菜普及のため販売協力を実施しています。当該取り組みは、毎年度実施しており、今年度は、7月（3回）、10月（2回）、12月（2回）で、それぞれ6名ずつ協力しています。 ○ 昨年度の取組として、平成26年11月9日、10日に会員（葛飾区婦人団体連盟）18名は、福島県塙町へ風評被害を無くすため、塙町の検査施設（放射線検査）の見学、農家の方々との話し合い、ジャム作り体験、たくさんの野菜を購入するなどの取組を行っています。 |

| 会 員 名 | 取 組 概 要 |
|--------------|--|
| 公益社団法人日本栄養士会 | <p>1. 講演会</p> <p>名称：『食生活改善における野菜の力』セミナー 内容：生活習慣病予防のための野菜の機能性について （野菜摂取の重要性、効率的な野菜摂取方法、災害としての野菜など）</p> <p>場所：愛知（名古屋市） 12月19日（土） 大阪（大阪市） 日程調整中 香川（高松市） 2月20日（土） 長崎（長崎市予定） 1月30日（土）</p> <p>2. 会報「日本栄養士会雑誌」</p> <p>テーマ：野菜を食べようー見直そう、野菜のカー 特集の連載：1月～3月号</p> <p>1月号：「野菜の力で健康に」（仮題） ー野菜摂取の現状、野菜の生活習慣病予防とそのエビデンス等ー</p> <p>2月号：「野菜の力を引き出すために」（仮題） ー安全な野菜とは、農薬と肥料の安全性、機能性を持った野菜の開発等ー</p> <p>3月号：「野菜の力を楽しむ」（仮題） ー野菜を美味しく食べる、伝統野菜と新顔野菜、野菜の新しい側面ー</p> <p>対象者：日本栄養士会会員及び図書購入希望者</p> |

| 会 員 名 | 取 組 概 要 |
|-------------|--|
| 全国農業協同組合連合会 | <p>1. 「やさいの日」の取組み</p> <p>(1) 開催時期：8月29日(土)・30日(日)</p> <p>(2) 場所：東京ソラマチ(スペース634)</p> <p>(3) 内容：東京ソラマチ内イベントスペースにて「やさいの日」イベントを全国農業協同組合中央会(全中)との共催で行い、国産野菜の消費拡大を訴求する。</p> <p>ア. JAファーマーズマーケットによる試食販売</p> <p>イ. 協賛社による野菜関連商品の紹介および試食</p> <p>ウ. 野菜摂取促進を訴求したエコバッグの配布</p> <p>エ. 野菜の収穫体験等のイベントの実施(詳細は検討中)</p> <p>オ. 館内飲食店と連携した、国産野菜イベントのPR</p> <p>2. 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4月～9月</p> <p>(2) 内容：</p> <p>ア. ラジオでの旬の青果物に関する情報発信(毎週土曜日)</p> <p>(商品・産地・出荷情報、全農職員やJA全農青果センター(株)社員電話出演によるPR等)</p> <p>イ. 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>(7/28、8/25、9/29、11/3。7/28はアスパラガス主産県のPRイベント、8/25はトマト主産県のPRイベントも同時開催予定)</p> <p>ウ. 毎月1回番組内プレゼントコーナーへの商品提供(毎月5名)</p> <p>3. 大学生協との連携による料理教室の実施・調理冊子の配布</p> <p>(1) 実施時期：平成27年10月～12月(予定)</p> <p>(2) 場所：関東圏の大学(予定)</p> <p>(3) 内容(予定)：</p> <p>ア. 青果物の摂取促進を内容とする調理冊子を配布</p> <p>イ. 調理冊子に記載の料理教室を開催(詳細未定)</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. 「夏ベジプロジェクト」の実施</p> <p>例年、「夏の元気は野菜から！」をコンセプトに、夏野菜をおいしく、たくさん食べていただくための情報発信等を実施。</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で夏野菜レシピ集を紹介し、各地方農政局等を通じて把握した各地の夏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. 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た民間事業者や学校給食等における取組への支援を実施（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> <p>3. 「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と連携し、平成27年1月、一般消費者向けの情報発信を開始。毎月初旬「旬のお野菜」コーナーにおいて、代表的な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」に係る公表情報を紹介。</p> |

(講座) 日本の伝統野菜・地方野菜

稀少な野菜の物語が始まります。

伝統野菜と呼ばれるプレミアムな野菜があることは、野菜や地方の文化に関心のある方なら、どなたもご存じでしょう。今回のシリーズは、なかでもスポットライトがまだ当たっていない、けれどひとつひとつのバックグラウンドに、地域と人の暮らしが生きている野菜を掘り起こして、その物語に耳を傾け、味わいを楽します。ぜひご参加ください。

- 毎月1回、1地方または1品目をとりあげます
- 地域の専門家の講演と食べくらべ、試食で構成
- 食べくらべは、テーマ野菜を、他の地方の野菜やF1種などと比較
- その地域に伝わる料理や新発想の食べ方を試食
- 各地に残る稀少な野菜に出会い、日本の食材の多様性、野菜の面白さを実感できます



[野菜の学校2015]の講座内容(予定)

講座: 13時~16時 開場: 12時30分

| | 地方 | 品種・地方名 | | 地方 | 品種・地方名 |
|-------|-----|-----------|-------|----------|-----------|
| 6月6日 | 和歌山 | 源五兵衛すいか | 11月7日 | 高知 | 田村カブ／弘岡カブ |
| 7月4日 | 富山 | どっこ | 12月5日 | 島根 | 出雲おろち大根 |
| 8月1日 | 佐賀 | 桐岡なす | 1月9日 | 香川 | 金時人参 |
| 9月5日 | 鳥取 | 三宝甘長とうがらし | 2月6日 | 三重 | 三重なばな |
| 10月3日 | 山梨 | やはたいも | 3月5日 | 修了式・特別講座 | |

※とりあげる野菜は、気象状況などによって変更する可能性があります。ご了承ください。

主催: NPO法人 野菜と文化のフォーラム ホームページ: www.yasaitobunka.or.jp

会場: 東京都青果物商業協同組合ビル 8階会議室(秋葉原駅徒歩2分)

受講料: 全期(10回):45,000円 半期(5回):23,000円 単発(1回):5,000円

お申込み 下記を明記の上、ファクスかE-mailでお送りください。

①受講希望期間 ②お名前 ③性別 ④職業 ⑤連絡先の住所 ⑥電話・ファクス ⑦メールアドレス
※受講料の入金確認をもって、申し込み成立とします。いったん納入された受講料の返金はいたしかねます。

送り先 FAX:03-5315-4978 (ワーズワークス内) E-mail:info@yasaitobunka.or.jp

定員 45人 定員に達し次第締め切り

振込先 三菱東京UFJ銀行 秋葉原駅前支店 普通口座 0037764 名義 ミヤザキタケシ

お問い合わせ 03-5315-4977(10:00~18:00 ワーズワークス内)



食べておいしさを知る 野菜の学校 2015
講座「日本の伝統野菜・地方野菜」

佐賀の伝統野菜

「日本の伝統野菜・地方野菜」は、NPO法人野菜と文化のフォーラムが主催する「食べておいしさを知る野菜の学校」のシリーズ講座としてご好評いただいております。ことしで6年目を迎えました。8月は、佐賀がテーマです。



佐賀は、長崎と福岡のあいだに位置しており、伊万里焼や唐津焼といった焼きものの産地として知られています。関東に届く農産物では、野菜よりも、みかんやいちご「さがほのか」など、フルーツのほうがおなじみでしょう。

今回の主役は「桐岡なす」という400～500gもある大きななす。野菜の学校へやってくるのはこのほか、伝統野菜の「あおしまური」、特産の「特大しょうが」、
「ジャンボにんにく」、「空心菜」、「パクチー」など。「ゲンコウ」というかんきつの加工品も予定しています。

← 桐岡なす

講師は、佐賀県生産振興部園芸課野菜担当 松村美由紀さんです。野菜を中心とした生産者の後方支援や、「活きる野菜」の魅力の伝達とともに、「九州内でほとんど栽培されていない希少野菜等の取組支援」を担当しておられます。今年度からは、こうした希少品目の生産者の販路開拓支援を行うため、販売先とのマッチング事業もスタートしたとのこと。食べくらべは「桐岡なす」と他産地のなす。試食は地域の食べ方や、スタッフオリジナルレシピのメニューを用意します。ぜひご参加ください。

日時:2014年8月1日(土)13時～16時 ※12時30分受付開始。

講師:佐賀県生産振興部園芸課野菜担当 松村美由紀氏

会場:東京青果物商業協同組合ビル8階会議室(千代田区神田松永町104番地)

JR秋葉原駅中央改札口徒歩2分

参加費:5,000円

<お問い合わせ>03-5315-4977(10:00～18:00)
ワークスペース内[野菜の学校]事務局 草間壽子
kusama@wordsworks.co.jp