

地産地消の取組



直売所

新鮮な地元野菜を毎日お届け

花野果

地元で採れた野菜を手に入れると、一番の方法は直売所。新鮮なのはもちろん、作り手の顔が見え、安心して購入することができます。

生産者と消費者の交流を図るため、年に数回売り出しのイベントも開催しています。



笑顔が素敵な花野果のスタッフ



全ての商品には生産者の名前が書かれています。



店内には生産者の顔写真やコメント、産地や新鮮野菜の説明、おいしく食べれるレシピなどの情報も掲示している。

Good!



都市農村交流

農業体験を通じて交流

吉野健康といしの里づくり実行委員会、吉野地域農業活性化協議会

都市部の消費者と農山漁村の生産者が、楽しみながら互いの理解を深める目的で、さまざまな交流イベントを市内各所で行っています。

いも掘りのほかに、枝豆収穫体験も行っています。ぜひご参加ください。

吉野地域農業活性化協議会
和田美徳さん

今年も「吉野ふれあいいも掘り大会」が開催され、気持ちのよい秋晴れの空のもと、多くの家族連れでにぎわった。

このいも掘り大会は、吉野地区的活性化と、地域と都市部住民との交流を目的として、「吉野地域農業活性化協議会」がいもの植付けを行い、「吉野健康といしの里づくり実行委員会」が催しを行なうかたちで、毎年開催されている。いもを掘った後は、地域の方々によって、いもの天ぷらやおにぎりなども振舞われる。

和田さんは、「交流活動を通じて、参加者に吉野の風景やおいしい食べ物を味わってもらうことで、私たちが活動する励みになります。今後も吉野の魅力を発信できるような活動を行っていきたいです。」と話す。



おじいちゃんおばあちゃん、お孫さんでいも掘りを楽しむ。

花野果

地産地消授業

生産者団体等と楊志館高校・福德学院高校がそれぞれ連携した「地産地消授業」。

大分市産農林水産物について学ぶ
楊志館高校 福德学院高校

平成27年から始まった、「地産地消マルわかりブック」をテキストとして用い、生産者等から各商品の栽培方法や生産状況、栽培する上の苦労する話など、普段聞くことができない、生の声を聞き学んでいます。調理実習では、座学で学んだ品目を調理し、大分市産農林水産物が活かされた地産地消メニューを作ります。

この取り組みを通じて、将来「食」の道へと進む生徒に、地産地消について考える機会を提供するとともに、大分市産農林水産物への理解を深めてもらい、利用の拡大につなげていきます。



地産地消メニュー

交流給食

生産者に直接話を聞く

大分市体育保健課・農政課・生産振興課

毎日学校で食べている給食。その給食に使われている地元の食材、どんな人がどんなふうに作っているか知っていますか?

異常気象で苦労することもありますが、消費者の皆さんに安全・安心なものを届けたいです。



バセリ生産者の坂本誉さん



「よ~いしょ!!」
「いただきます!」



バセリについて説明する坂本さん

子どもたちと一緒に給食を食べる

大分市では、毎月19日の「食育の日」前後3日間を「産給(サンキュー)の日」と定め、市内産の農林水産物を学校給食に提供している。また、食育の一環として、市内小学校に生産者が訪問し、農産物の栽培方法などの説明を行う「交流給食会」も実施している。

大分市立八幡小学校の交流給食に訪問したバセリ生産者の坂本さん。栽培したバセリを持参し、バセリの歴史や栽培の苦労などを子どもたちに説明した。この日のメニューは「バセリライス」。子どもたちと机を並べ、会話をしながら美味しいいただいた。

坂本さんは「交流給食では、子どもたちからの質問で新たに気づかされることもあり、柔軟な発想に感心させられます。」と話す。

