

「農業女子まんま」による大豆を使った食育活動支援（下條村）

■背景とねらい

大豆の種まきから味噌づくりまでを体験できる食育イベントを企画運営する下條村の農業女子グループ「まんま」に対し、昨年に続いて、大豆の栽培技術指導とイベントの企画運営の支援を通じて、食育活動としての認知と定着を目指した。

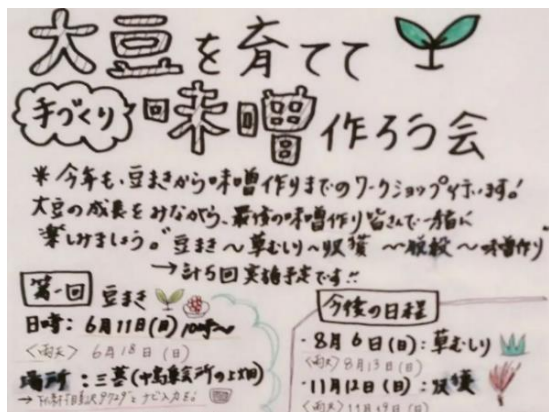
■本年度の取組と成果

1 栽培技術指導

「まんま」の構成員の多くは果樹農家であることから、大豆と果樹の収穫期が重なるため収穫が遅れても裂莢しにくい品種を紹介したが、品種更新には至らなかった。収量を上げる手段としてかん水や防除を提案したが、水源が確保できず、無農薬栽培に取り組んでいることから、夏場の高温乾燥とカメムシ類の多発によって減収となった。

2 イベント運営支援

天候不良によって播種イベントが急きょ延期されたことから一般参加者を確保できなかった。対策として生育や作業の様子を写真や動画に随時記録しようという提案を会員らが受け入れ、SNSを使って随時発信し、周知することができた。



体験イベント参加者募集チラシ（一部抜粋）

■今後の課題と対応

本年度の結果を検証して、収量確保や品質向上につながる栽培技術指導を行うとともに、食育活動としての意義を再確認し、活動を支援する。

（阿南支所：高橋 博久）

飲食店や菓子店と連携したエシカル消費の商品づくり

■背景とねらい

伝統野菜や遠山茶の地産地消は「エシカル消費」のひとつとされ、これまでは消費者に購買を促す活動が中心であった。本年度は地元農産物生産者と地産地消に関心の高い地元の飲食店や菓子店との連携を支援し、地元産農産物を活用したメニューや商品の開発と提供による認知度向上や消費拡大を目指す活動に取り組んだ。

■本年度の取組と成果

1 伝統野菜の活用

親田辛味大根、ていざなす、千代ネギ、源助蕪菜の各生産者組織と市内のラーメン店の連携を支援した。これらを取り入れた創作ラーメンは幅広い世代に受け入れられ、伝統野菜の新たな消費拡大の手段として注目されている。

2 遠山茶の活用

遠山茶の生産者と地元の菓子店等との連携を支援し、粉末茶葉を用いた和洋菓子とアイスクリームの新商品が7種類誕生した。

3 取組のPR

これらの取組に対するマスコミの関心は高く、プレスリリースなどを通じ、多くが記事として新聞紙上でも紹介された。

■今後の課題と対応

他の伝統野菜生産者組織等にも関心を持ってもらうための活動や遠山茶の認知向上とお茶を飲む機会を増やすための活動に取り組む。



ていざなすを使ったラーメン

（阿南支所：高橋 博久）