

地産地消ニュース

発信元
高知県農林水産部地産地消課
〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目7-52
電話 088-821-4807
ファックス 088-873-5162
メールアドレス 162501@ken.pref.kochi.lg.jp
おいしい風土こうち
HPアドレス <http://www.chisan-chisho.com/>

おいしい風土こうちサポーター通信Vol11



今回のおいしい風土こうちサポーターは、生産サポーター「室戸ふれあいエコファーム」をご紹介します。

「室戸ふれあいエコファーム」では、「消費者との交流」「直販活動」「食育の推進」に関連する取り組みがすすんでいます。

消費者との交流では「ポンカンのオーナー制度」がスタートし、西山台地のまかない料理を囲んでの交流会やさつま芋の収穫体験、ポンカン収穫などを行い、このような活動を今後は周辺のポンカン生産農家にも広げていこうとしています。



収穫祭。園主がポンカンオーナーに収穫方法を伝授



まぜの市。
とれたて野菜がずらり。

直販活動では、室戸ショッピングセンター(サンシャイン)の店舗に「まぜの市」という直販所を開設し(平成17年10月)、室戸ふれあいエコファームの農産物を地元にお届けする場が増えました。

食育の推進では、給食システムのない小中学校の昼食に、PTAが中心になって行い始めた炊き出し給食(豚汁)に賛同し、食材提供を始めました。

また、意欲的に経営や技術改善に取り組み、農村環境の保全活動を通じ、地域社会に貢献している農業集団等を表彰する環境保全型農業推進コンクール(第11回)で奨励賞を受賞したほか、NPO環境の杜こうちのエコサポート(環境学習の支援)の活動にも参画しています。



炊き出し給食に地元産野菜を提供。保護者が腕をふるった温かくおいしい料理に子どもたちはおかわりの連続。

組織の名称のとおり「ふれあい」「エコ」の視点で、トータルに農業生産を通じた循環型社会を見据えた活動が進んでいます。

サポーターの皆さんをご紹介します。「うちの売りはこれだ」「こんな生産者を探している」などの情報を地産地消課までお寄せ下さい。

野菜ソムリエの
いまどき野菜コーナー

野菜には、体に必要なビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富に含まれています。
そのために一日に食べたい野菜の摂取量は350g。自分と家族の健康のために、もっと野菜を摂りましょう。

スナップエンドウ



今が出荷時期のエンドウです。茹でたらサヤも豆もまるごと食べられるという手軽さがうけています。「スナップエンドウ」「スナックエンドウ」。。。品名標記は店頭によって違っていたりします。どの名前が正しいでしょうか？

「snap」(スナップ)は、「ホキッ」とか「バキッ」と折れる意味があり、へたを折り曲げて筋を取るときの音と関係が深いように思います。「スナック」も、手軽に食べられるから言い得て妙のように思います。このように品名の名称がまちまちの野菜について、農林水産省は統一名称を定めています。さて、このエンドウは農林水産省では「スナップエンドウ」とされています。種苗会社の商品名で「スナックエンドウ」として種が売られたりしていることから、どうやら販売するときの標記がまちまちのようです。いずれも間違いではありません。

豆知識 スナップエンドウは県内各地で作られています。ISO14001の認証を受けて環境保全型農業に取り組む、「土佐れいほく農業協同組合」のスナップエンドウをよく見かけます。このたび、同園芸部ISO部会が、第35回日本農業賞「集団組織の部」で大賞を受賞しました。部会が一体となって地域ブランド「れいほく八菜」の発展に努めてきた実績が高く評価されたものです。この受賞で、関係者が一団となった嶺北パワーがますます全開し、より安全・安心・おいしい、れいほく八菜が届くことでしょう。味わって食べようと思います。さて、れいほく八菜「スナップエンドウ」の個包装の分量は120g。4人家族で3袋食べると一人90g。わが家ではペロリと食べているので、おもしろいほかに量の摂れやすい野菜として重宝します。目分量で重量がわかるようになると、摂取目標を摂るためのおおよそのカンがつかめてきます。

食べ方は、茹でてドレッシングかけが最速で、素材の味も楽しめます。ほかに天ぷらや炒め物(バターや、塩こしょう、中華炒め等)も美味です。