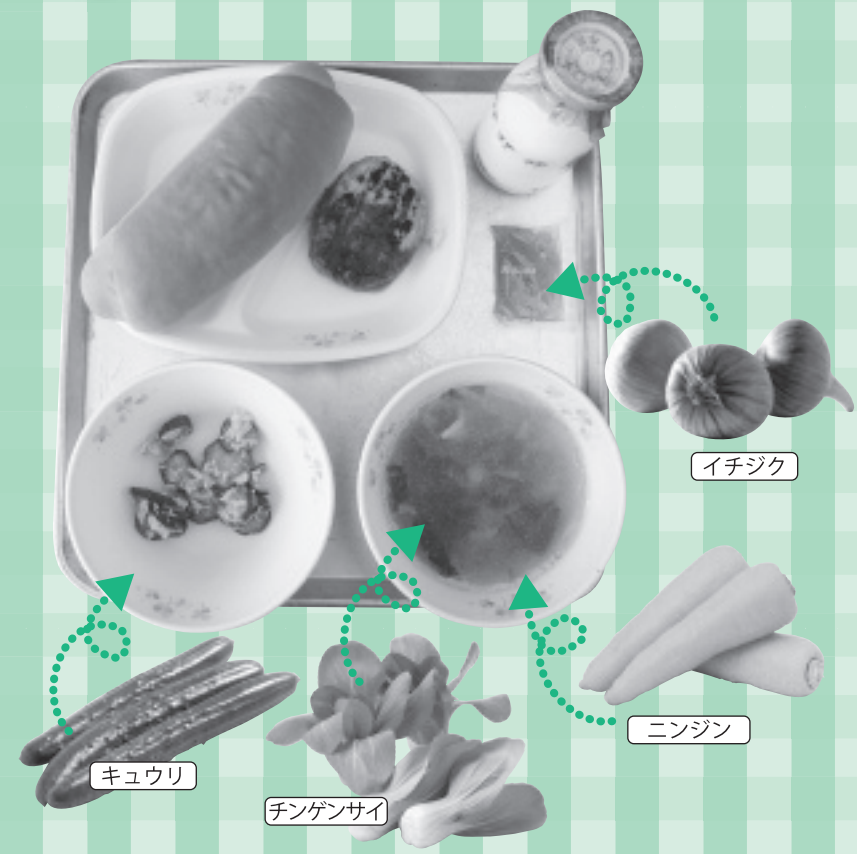




高棚小学校2月12日の献立 (南部調理場管内)

ミルクロールパン、牛乳、とうふハンバーグの
トマトソースかけ、かぶのスープ、ツナきゅうり、
いちじくジャム



本市の学校給食には、安城産の
野菜を使うことを心がけています。
この日は4品目を使いました。
地元の野菜は新鮮で、農家の顔
も見えるので、安心です。

南部調理場栄養教諭 数田亜弓



おいしい安城 いただきます！



■安城産農産物のメリット

- とれたてがすぐに出回るので、とても新鮮です
- 地元の人が育てた食材なので、生産者を身近に感じられ、安心です
- 輸送費が少なくて済むので、価格を安く抑えられます
- 地元の産地直売所などで販売することで、生産量の少ない農家にも活躍の場が広がります

消と言います。消費者と生産者の距離が近づき、顔が見える関係が作られることは、たくさんのメリットがあります。

安城産でおいしい食事を楽しもう

農家の皆さんは、高い技術力と熱い情熱を持って農産物を育てています。私たちが食事をより楽しむことができるよう、おいしさはもちろん、安全性や品質にもこだわって作っているのです。

この特集では、安城産の農産物に込められた農家の思いや、安城産の農産物を買うことができる市内の産地直売所を紹介いたします。

安城産を食べよう

地域で作られた農産物を、その地域で消費することを地産地消



市街地の近くに麦畑が広がっています

魅力たっぷり安城の農産物

本市はかつて日本有数の農業先進地で、日本デンマークと呼ばれていました。今も農業が盛んで、さまざまな野菜や果物が作られ、肉牛などの家畜も飼育されています。中でも、米・小麦・大豆やチンゲンサイ、イチジクやナシの生産量は、県内でも有数です。さらに、イチジク・ナシなどは品質も高く、品評会で優秀な成績を収めています。

問▼農務課
(☎71)2233



おいしい安城いただきます!

問▶農務課(☎71)2233)



1 毎朝手作業で丁寧に収穫
2 収穫後の仕分け・箱詰め
3 出荷作業



安城の農業を知って欲しい
有志の農家や市などと協力し、毎年田んぼアートなどのイベントを開催しています。安城の農業を知ってもらうとともに、私たちにとっても、消費者の声を直接聞くことができる貴重な場になっています。ほかにも、行政などが開催するイベントで、

ハウス見学を受け入れています。農産物を育てている様子を実際に見てもらうことで、消費者との距離が縮まり、安心につながればと思っています。

最近では、愛知学泉大学の学生が考えたチンゲンサイで作る飲み物(下記参照)を活用して、野菜の魅力を知ってもらうためのPR活動もしています。

活動を通して、人とのつながりが広がっていくことを感じます。イベントで知り合った子どもが、別の場所であつた際に「あの時のチンゲンサイのおじさんだ!」と声をかけてくれたときは嬉しかったですね。

顔が見えて心が通うことが安心につながる

近ごろは、産地偽装や消費期限の改ざんなどで「食」への不安が高まっているのを感じます。昔は八百屋のおじさんに産地を聞きながら買うことができたが、今は食品表示が頼りです。だからこそ、なるべく地元産を選んで欲しいです。人と人がつながり、消費者と生産者の距離が縮まることが、食の安全・安心につながると思います。

●チンゲンサイを使ったジュース

ミラクルGREEN



愛知学泉大学の学生が、手軽に作れるチンゲンサイの飲み物を考えました。



愛知学泉大学家政学部家政学科の皆さん

材料(1人分150ml)

チンゲンサイ…35g

牛乳…100ml

はちみつ…小さじ1杯(7g)

白すりごま…1g

作り方

- ①チンゲンサイを細かくちぎり、ほかの材料と一緒にミキサーに入れます
- ②ミキサーのスイッチを入れ、チンゲンサイの形がなくなりきれいな薄緑色になったら完成



家族で農業を営む石川和明さん(中央)。左は妻の厚子さん、右は息子の智一さん(赤松町)

新鮮で安全な

野菜を届けたい

安心して食べられる野菜を

朝収穫したものは、すぐに仕分け・箱詰めをして、昼頃には出荷します。特に、チンゲンサイのような葉物野菜は鮮度が命。収穫した翌日には、店頭に並ぶようにしています。

農業は自然が相手です。せっかく農産物を育てても、害虫のせいで商品にならないことも。そこで、防虫ネットを使って野菜に害虫がつかないようにしています。また、土作りにもこだわり、街路樹などのせん定枝から作られた堆肥や、生ごみから作られた有機肥料を使っていま



市内では2000人を超える人が農業に携わっています。農家の人たちは、高い技術力を活かして、農薬や化学肥料の削減などに取り組んでいます。市内のチンゲンサイ農家石川和明さんに、農業への思いやこだわりについて伺いました。

おいしい安城いただきます！



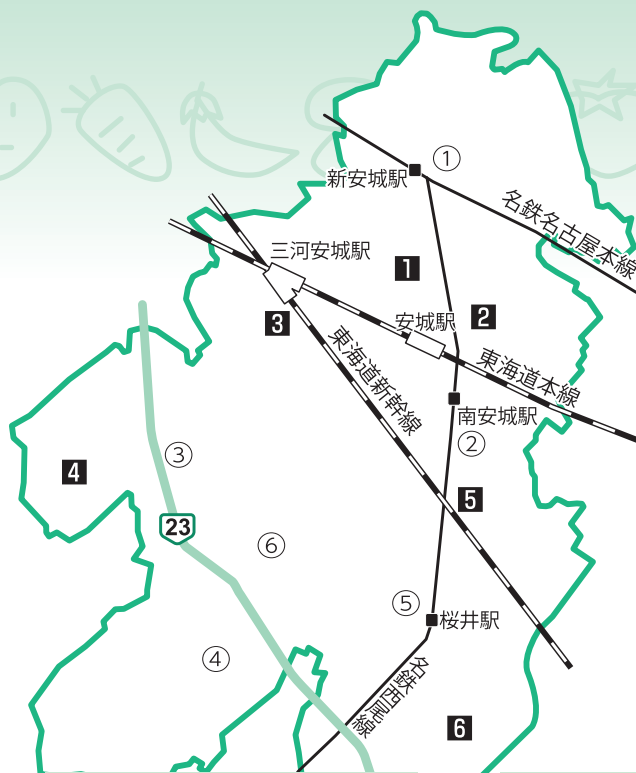
問▶農務課(☎71)2233)

産地直売所を紹介します

市内には、まちなか産直市のほかにも、安城産の野菜を買い手ができる産地直売所があります。

もちろん、スーパーマーケットの店頭にも安城産の野菜は並んでいます。買い物中に見かけたら、ぜひ手にとってみてください。皆さんも、おいしい安城を食べてみませんか。

※表中の■は営業日時、■は場所です。なお、例や年末年始などの営業日時は、変更となる場合があります。詳細は、農務課に問い合わせてください。



1朝市の会

■毎週(金)午前5時30分～6時
■池浦町丸田75(池浦町内会事務所地内)



2新田ふれあいクラブ朝市

■毎週(火)午前6時～9時(11月～3月は午前7時から)
■新田町出郷78-2(新田ふれあい広場内)



3ふれあい朝市

■毎月第2(木)午前8時～10時
■箕輪町唐生83-1(JAあいち中央三河安城支店地内)



4ふれあい野菜百円市

■毎週(火)午前7時30分～10時
■高棚町郷248-1(高棚町内会事務所地内)



5ふれあい古井産直市

■毎月5日・25日午前8時～10時
■古井町鍋屋町56(JAあいち中央古井支店地内)



6農家レストラン&ショップ太陽の味

■毎日午前9時～午後6時(レストランは午前11時～午後2時)
■小川町岩根前40



JAあいち中央の産地直売所

	直売所名	住所	営業日時
①	グリーンセンター安城北部	東栄町4-5-15	第3(月)を除く毎日午前9時～午後6時 ※産直センター安城桜井は午後5時まで。
②	産直センター安城東部	安城町宮前46-3	
③	でんまあと安城西部	福釜町釜ヶ淵1-1	
④	産直センター安城南西部	和泉町家下4	
⑤	産直センター安城桜井	桜井町三度山65-1	毎週(火)を除く毎日午前9時～午後5時
⑥	産直センター道の駅デンパーク安城	赤松町梶5	



産地直売所へ 出かけよう



新鮮野菜の宝庫

安城産の野菜を販売する産地直売所には、とれたての新鮮な野菜が並びます。市内の産地直売所の1つ「まちなか産直市」を紹介します。

■まちなか産直市

生産した農家が直接販売するので、安全・安心な野菜を買い手ができます。

さらに、農家の人たちならではの話が聞けることも魅力。旬の野菜を教えるもらったり、調理方法のアドバイスを聞いたりすることが出来ます。

消費者と生産者、お互いの顔が見える関係が作られ、地産地消につながります。



新鮮な旬の野菜が並びます

利用者の声

楽しく買い物
できます
森あかねさん



●顔が見えるから安心 まちなか産直市では、生産者の顔が見えるし、どうやって作られたかわかるので、安心して買うことができます。生で食べる野菜も子どもに安心して食べさせることができます。

●コミュニケーションが楽しい 旬の野菜やおいしいレシピを教えてください。献立の幅が広がります。いろいろな話ができ、まるで八百屋さんみたい。楽しく買い物できるのも魅力です。