

緑からもらったものを緑にかえそう

緑とともに

Toyota・Kamo
豊田・加茂
菜の花プロジェクト

2016年 3月発行

機関紙 第74号

はじめに

春の日差しが待ち遠しいですね

春の季節が近づいています。春は植物達も芽吹き、気持ちも弾む季節ですね。今年も、当プロジェクトが携わっている、菜の花畑にも春を知らせるようにきれいな菜の花が咲く予定です。満開となるのはまだ先ですが、是非お花見にお出かけ下さい。



特集

身近な食と農

皆さんは何を考慮して食品を選んでいますか？実際、手に取り海外産のものや地元のもの、価格を比較し、購入しているのが現状ではないでしょうか。私達の意識の中に、国産品は安全もしくは応援したいという意識が高いのは事実です。積極的に地元のものを買いたいと理想としては考えているものの、やはり優先事項はお財布事情ということになってしまいがちですね。また、国ですべての日本人の食料が賄えるほどの自給率がないのも事実です。理想と現実はかけ離れて存在します。少しでも理想に近づくことのできるそんなヒントがみつければとプロジェクトは考えています。



豊田市の取り組みの一例

「地産地食」。これは地元でとれた農産物などを地元で食べようという取り組みです。

豊田市は、愛知県内でも特に優れた農業生産地です。この豊かな地元の裏りを学校給食に取り入れ、子どもたちの地域農業や食への関心を高め、食の大切さを考える機会にしようとして、市内で収穫された農産物を使用した給食を積極的に実施しています。



実際に豊田市内で提供された給食です

2月2日の給食献立：

- けんちん汁
- なばなのおひたし
- いわしのかば焼き丼
- かば焼きのたれ・節豆
- 豊田産食材：
- 米（大地の風）
- 豆腐
- 油揚げ
- 節豆（大豆・フクユタカ）
- なばな（摘菜花）

*「地産地食」とは、

豊田市では「地産地消」の考え方をさらに広げていくために、消費ではなく具体的に「食べる」と表現して「地産地食」と呼んでいます。

大地の風：病気に強く低農薬のお米です。粘りがありさっぱりとしたお米です。

フクユタカ：中生、豆腐加工適性が高い。たんぱく質でバランスのとれた味わいが特徴です。

摘菜花：花蕾と若葉を食用にします。栄養価が高く、ビタミンやカルシウムも豊富です。

なのはな農園で出荷されたナバナが使用されました。

輸送距離が、かかるほど鮮度の維持のため保存料や添加物が必要になります。必要が無ければ入れなくていいものです。故に、地元産のものは、新鮮で安心・安全な食品と言えますね！



プロジェクトの狙いとは・・・

私達は身近に利用できるものが利用されていない現実を知ると、どうにか使うことができないか工夫をしてみます。ですが、それが身近なものではないと、そのもの自体が使えるものかも知らずに生活します。ましてや、使用できるように工夫している人があることさえ知るよしもありません。だとすれば、情報を発信することこそが、大事な一歩と言えますね。

日本の農業技術はトップレベルといっても過言ではないはずなのに、様々な問題で、存続が危ぶまれているのは、周知の事実です。若い世代が明るい未来を少しでも見出すことのできる農業の形を作り出すことができるなら。その実現を、地元の農産物を購入することで少しでも解決できるのなら、その手段を使わない手はないですね。是非、積極的に地元農産物を食べて生活しましょう。

各コーナー・イベント情報のお問い合わせ先

Toyota Kamo
NPO法人 豊田・加茂
菜の花プロジェクト
事務局 梅谷

〒471-0051 豊田市花丘町1丁目17番地
TEL 0565-41-4837 FAX 0565-34-3566
URL <http://www.hanaoka.biz/>