

地場産食材を探せ!

# これを見れば、すぐにあなたも「地産地消」

## 産地直送 みまさか地域直売施設一覧

地元で育てられた四季折々の新鮮野菜や季節の果物、田舎味いっぱいの味噌やお饅頭、また花木や伝統的な竹細工など訪れるお客様によるこんでいただいています。

岡山県美作県民局では消費者に地産地消をPRしようと地場産食材を入手するのに便利なマップを作っています。美作地域の農林水産物を直売する店45か所を紹介し、その店の特徴や定休日など詳しい情報も掲載。「このマップをきっかけに地場産食材のことをもっと知っていただき、毎日の食事で使われている食べ物について関心を深めていただければ」と担当者。3月末に発行予定。**問い合わせ先** 美作県民局農業振興課 086-23-1304

## 「地産地消」の課題、そしてこれから

「食を考える月間」地域懇談会を通して……

1月25日、「食の安全安心」「地産地消」をテーマに懇談会が開かれ、生産者、流通（小売）、消費者の16人と行政が一堂に会して議論が行われました。その場に出た発言を通して何が見えてくるのでしょうか。

### わかりにくい食品表示

まず議論になったのは食品表示について。消費者からは「食品表示が小さく見にくいので、もっと見やすくできないですか?」との意見が。これについては「法律などで最低限の字の大きさまで決められているのですが、確かにそうですね」と行政。流通からは「陳列棚に生産者の写真や地場産であることを表示して、地産地消や食品の安全性をPRしている」と補足しました。

### 「安全安心」と農薬の使用

「地産地消でも低農薬の商品を望みません」との消費者の声に対して生産者から農業の置かれていく苦しい現状について次々と意見が出されました。「農薬を使わないのはベスト。でも手間がかかります」「例えば米はカメムシによる斑点米

が何粒かできただけで農産物検査法の検査で2等米とされ、単価が下がります。検査規格の見直しが必要では」。そのほか「数年前に法律が改正され、有機」と表示するには、特定農薬を除き無農薬であることは当然、肥料もすべて有機質にして初めて認可されます。農薬をまくと、以後3年は有機栽培農産物とは表示できません。でも実際には、そうしてできた野菜よりもきれいで安い商品が先に売れていくのが現状です」

※食酢・重曹・土着昆虫を使った農薬

### 米粉の可能性

そのほか地産地消に関係する夢のある話が生産者から出ました。それは米を製粉してパンやめん類に混ぜて使おうというもの。「何千年作っても連作障害を起こさず、全国で栽培できる米は安定供給でき、食料自給率を上げるためにも重要な作物。この米粉の活用が日本の農業の将来を握っているのでは」と自信を持った発言も。「でも粒子が小さくないと小麦粉と混ざりにくい」という意見に行政から今後の米粉の展望について説明が。「農林水産省も米粉を使った米の消費拡

大を呼びかけていますが、1番の問題は製粉会社が少ないこと。米を送って製粉してもらおうとコストが高くなります。でも今後は製粉業者が増えるのではないのでしょうか」

◆◆◆  
なかなか1つの場所に集まることのない人たちによる活発な議論。その発言の数々からは地産地消や食の安全にかける真剣さが伝わってきました。意見や思いの違いはありましたが、求めるものは同じであると思います。

この特集で取り上げた事例のほかにも津山では地産地消の取り組みが行われています。このような活動が、消費者と生産者とのつながりを取り戻し、実を結びたいことを願っています。



地元で採れた季節の野菜をどうぞ!

# 「地産地消センター」オープン!

この春グリーンヒルズ津山に新名所が誕生!  
 リージョンセンター前の駐車場内に地産地消を進める拠点施設「地産地消センター」ができます。津山農協が運営し地元の農林産物を直接販売するほか、消費者と生産者が情報交換できる場を設けるなど地産地消ならではの交流も行っていきます。

愛称決まる!

津山市 **地産地消** センター  
**サンヒルズ**

12月にセンターの愛称を公募した結果、市内外から応募のあった74点から「サンヒルズ」が選ばれ、ロゴもできました。「ここに集う人々が心も体もキラキラと輝いてほしい」という思いで作ったのは築山美智子さん(東一宮)。

— 私たちが出荷します! —



生産組合長 大山正志さん(大田)

**安** 全安心な季節の野菜を届けようと、やる気あふれる津山の生産者・農業者約140人が公募で集まりました。初めて販売に携わる人も多く手探りの状態ですが、できることから始めていきたいです。

センターで販売されるのは特別変わった商品ではなく、ごく普通の野菜や果物ですが、安全なものを新鮮なうちにお届けしたいと考えています。また生産者からのメッセージを添えるなど、生産方法はもとより商品に込め



られた思いの伝わってくる買い物をしてもらえればうれしいですね。

将来的には、地元産食材を使った郷土料理のレシピの開発・情報発信も考えています。地元で眠っている知恵

「ごく普通の野菜」を顔の見える形で

## オープンイベント

3/18 土

時間/午前9時~正午

- 農林産物販売
- 豚汁の無料配布

★先着500人に粗品進呈!

3/19 日

時間/午前9時~正午

- 農林産物販売
- 甘酒の無料配布

★先着300人に粗品進呈!

## オープン後の営業日

4月23日(日)まで

土・日曜日の午前9時~正午

4月28日(金)から

午前9時~午後6時(11月~3月は午後5時まで)

※休業日=毎週火曜日、年末年始など

を掘り起こし、地元産食材の利用価値を高めていきたいです。「津山ブランド」が生まれるかもしれませんね。

でも、まだ始まったばかり。やることがたくさんあります。まずは多くの人足を運んでくれることを願っています。



加工品の表示や包装についての研修

問い合わせ先 地産地消センター  
 津山農協東部営農センター 電話 29-2911  
 27-7131または