地元の農産物をおいしく食べよう

11月は地産地消強化月間

地元で採れた農産物を地元で食べることを「地産地消」と言います。流通が発達した現在では、さまざまな地域の農産物が簡単に手に入るようになりましたが、私たちの住む宇都宮市でも、安全・安心でおいしい農産物が生産されています。

この機会に、宇都宮の農産物について改めて考えてみませんか。

なぜ地産地消が必要なのか　4つの視点

1消費者の視点　生産者の顔が見え、安全・安心、新鮮でおいしい農産物を購入できます。また、野菜の作り方やおいしい食べ方などを生産者に直接聞くことができるなど、地元の農産物がより身近に感じられます。

2生産者の視点　消費者に直接、新鮮なうちに農産物の販売をすることやPRができます。また、消費者との交流を通して消費者ニーズを把握できるなど、お互いの理解が深められます。

3販売者の視点　新鮮な農産物を消費者に提供でき、また、地域密着型の愛着あるお店になります。

4地域の視点　地元の農業の応援にもなり、地域経済の活性化につながります。さらに、消費者と生産地が近いほど輸送にかかるエネルギーが少ないので、地球環境への負荷が少なくなります。

うつのみや地産地消推進店へ行ってみよう

ページ番号 1006943

本市では、積極的に地産地消に取り組んでいる店舗を「うつのみや地産地消推進店」として認定しています。9月末現在、市内に141店舗あり、店舗は農業王国うつのみやHP http://www.u-agrinet.jp/や市HPからご覧になれる他、うつのみや地産地消推進店マップを農林生産流通課（市役所7階）で配布しています。これらの店舗では、地元のおいしい農産物を買ったり食べたりすることができます。

▲農業王国うつのみやHP

毎月第3日曜日は地産地消の日

本市では、毎月第3日曜日を「家庭の日」と併せ「地産地消の日」と定めています。宇都宮市産農産物を使った料理を作って、家族みんなで、食卓を囲んでみませんか。

◎採れたてうつのみやまるかじりキャンペーン　専用のシールの付いた宇都宮市産農産物を購入し、シールを10枚集めて応募すると、プレゼントが当たるキャンペーンを実施しています。ぜひこの機会に、宇都宮市産農産物を買って、味わってみてはいかがでしょうか。▽期間　11月30日まで▽実施店舗　うつのみや地産地消推進店に認定された直売所・小売店のうち、46店舗。詳しくは、農業王国うつのみやHPをご覧ください。

ページ番号 1006939

消費者と生産者との架け橋に宇都宮の農産物をより身近に感じてほしい

JAうつのみや　営農部　総合販売課
課　　長　大塚　昇さん(右)
販売担当　森　大地さん(左)

JAうつのみやでは、地産地消を推進する取り組みの一つとして、市内スーパーなどにインショップ(※)を設けています。私たちは、多くの人が日常的に使うスーパーの中に宇都宮の農産物コーナーを作ることで、もっと多くの市民の皆さんに宇都宮の農産物をより身近に感じてもらいたいと思っています。

私たちが直接インショップと関わることで、どのような農産物に需要があるのかなどを感じ、より消費者に対して地元の新鮮な農産物を提供できるようになりました。また、生産者の顔が見えることで安心して購入してもらえると思っています。市民の皆さんに宇都宮の農産物を知ってもらい、食べてもらうことで、生産者の皆さんのやる気の向上や、次の作付の励みにもつながります。

私たちは、これからもインショップなどのさまざまな取り組みを通して、消費者と生産者をつなぐ架け橋のような役割を担っていきたいと考えています。そして、より一層、宇都宮の農産物を市民の皆さんに手に取っていただけるよう、取り組んでいきたいと思います。ぜひ、皆さんも、宇都宮の生産者の応援団になってください。

新たにこんな取り組みも!

えきの市場(JR宇都宮駅ビル1階)に精米機を設置

お米は、玄米の状態で保存をすることで、酸化を防ぎ、新鮮でおいしい状態を保つことができます。この度、えきの市場にも精米機を設置し、その場で玄米を精米して購入することが可能になりました。

えきの市場は、利便性の高いJR宇都宮駅ビルに立地しているので、会社や出張の帰りなど、思い立った時に立ち寄ることができます。また、1kgごとに量り売りをしているため、少量から気軽に購入できます。ぜひ、お立ち寄りください。

▽営業時間　午前10時～午後8時(1月1日を除く)。

情報発信中

▽**インスタグラム**　旬の農産物やイベント情報などを写真とともに紹介しています。インスタグラムで「農業王国うつのみや」と検索してください。

▽**アグリファンクラブ**　旬の農産物やイベント情報など、宇都宮の食と農に関する楽しい情報をメールマガジンにて紹介しています。宇都宮の農業を応援したい人ならどなたでも入会できますので、詳しくは、農業王国うつのみやHPをご覧ください。

▽**宇都宮ケーブルテレビ**　旬の農産物を紹介する番組「いただき宮っす」を放映しています。詳しくは45ページをご覧ください。

宇都宮のお米を食べていますか?

本市は全国的にも水田面積率が高く、約1万haの広大な水田でおいしいお米が生産されています。新米が出回っているこの季節、ぜひ宇都宮のお米を味わってみてください。

■**みやおとめ**　コシヒカリの中でも食味値が75点以上のお米です。

▽食味値とは　アミロース、たんぱく質、水分などの成分を分析器で測定したもの。100点満点で表し、数値が高いほどおいしいお米となります。一般には70点前後が標準とされます。

■**ゆうだい21**　宇都宮大学が育成した品種。コシヒカリより甘味や粘りが強く、良食味です。一部コンビニのお弁当などに使われるなど、冷めてもおいしいお米です。

■**特別栽培米**　一般的な栽培より化学肥料の窒素成分量と農薬使用を制限(5割以下)した環境に配慮したお米です。

これらのお米が買える場所について、詳しくは、JAうつのみや総合販売課☎(670)8282へお問い合わせください。また、ゆうだい21について、詳しくは、市HPをご覧ください。

ページ番号 1017142

ページ番号を市HPのトップページで入力してみよう。関連ページが見られるよ。

※大型店の売り場に、小規模の独立した店舗業態の売り場を設置すること。
◎この特集についての問い合わせは、農林生産流通課☎(632)2842へ。