

# 地産地消ネットワークみえ

## ニュースレター

秋号

季刊・H行

事務局 〒514-1101 三重県久居市明神町2501-1

三重県農林水産支援センター需要創造グループ内

Tel 059-259-0859 Fax 059-259-0862

E-mail [tisanisho-mie@ate.pref.mie.jp](mailto:tisanisho-mie@ate.pref.mie.jp) URL <http://mie.acodes.ne.jp/titi/>

### 広げようネットワーク

現在会員数 **4674人**

お友達やご近所の方にも紹介してください

### メールアドレス教えてください！

会員申し込み後、新たにアドレスを取得された方、事務局までご一報を。タイムリーな情報をお届けします。

## ネットワークみえのプロジェクト活動

地産地消に関するいろんな活動やアイデアを募集したところ、応募件数は56件。たくさんのご提案ありがとうございました。

その中から28件が本年度のプロジェクト活動として採用になり、活動が始まっています。

### プロジェクト活動ー1

#### 消費者と創る「松阪赤菜」の特産加工品づくり

紅工房

松阪市内の農家の女性グループ「紅（くれない）工房」は、日野菜（ひのな）の原種とされる「松阪赤菜」の漬け物を、消費者の方と一緒に新しい地域の特産品につくりあげていこう、と取り組みはじめました。松阪赤菜は戦国時代の武将で松阪城を築いた蒲生氏郷（がもう うじさと）が近江（滋賀県）から持ち込み、現在の松阪駅周辺などで栽培されていましたが、今では宅地開発でほとんど栽培されなくなっています。

メンバーは、「本居宣長の家事記録にも香物として登場する松阪赤菜を復活させたい」と、取り組みの第一弾として、和歌山街道フェスタ（松阪市、10月14日）で試食・販売し、漬け物の愛称を募集しました。今後は、ネットワークみえの会員に呼びかけて、パンフレットづくりや試食会の開催などを計画しています。

## プロジェクト活動ー2

### **生ゴミの堆肥化**      **飯南町生ゴミ堆肥化研究グループ**

町民有志60名のグループが、衣装ケースを利用して、家庭から出る生ゴミの堆肥化に取り組んでいます。各家庭で衣装ケースを使って一次発酵させたあと、二次発酵は一定の場所に持ち寄り、切り返し作業を定期的に行って完熟堆肥に。できた完熟堆肥は、家庭菜園や農地へ還元します。また、その堆肥や堆肥で育てた花などを町のイベントに出展して活動をPRし、仲間を増やそうとがんばっています。

## プロジェクト活動ー3

### **給食へ地産地消運動を!**      **津地域栄養管理ネットワーク研究会**

給食管理と生産流通とのいい関係を探ろうと、シンポジウムを開催しました(津市、10月11日)。シンポジストには、行政、農業生産者、流通業者、給食関係者。

栄養士さんからは、「規格外野菜でも十分使用できる」「給食に地場産物を取り入れたいが、昨年年間を通じて使えたのは青ネギだけ。業者さんには、地場産納入システムを考えてほしい」「地場産を使うことで旬を子ども達に伝えられ、そのことで家庭でも食材について話題が生まれる」とお話ししていただきました。



## プロジェクト活動ー4

### **私たちから始める地産地消**      **相可高校食物調理科**

専門高校の生徒による「産業教育フェスティバル(津市、10月27日~28日)」の中で、相可高校生たちが、公開料理講習、クイズ形式のビンゴゲームを実施しました。

「汁の濃さにびっくり!のうどんは?」「久居市特産の名前の果物って?」三重の特産物を当てるビンゴゲームでは、こんな質問に参加した小学生が次々答えて、県産品の創作菓子モロヘイヤクッキーなどのプレゼントに大喜びでした。公開料理講習では、三重県産の食材にこだわった鯛のお料理二品。テーマは「~地産地消~若い力がふるさとの食材を使い新しき食文化を作る」!マイクで解説を入れながら、みんなの目の前で見事な包丁さばきを披露してくれました。

## みえの地産地消フォーラム

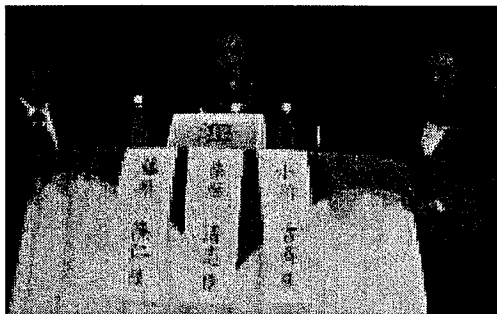
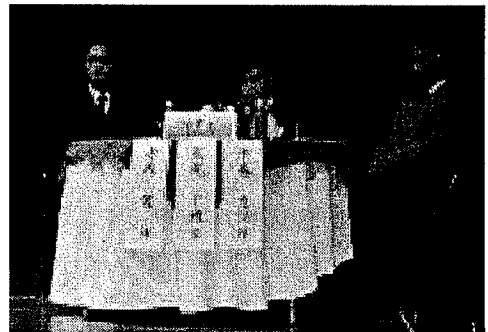
地産地消をより多くの方に、知っていただく、一緒に考えていただこうと、9月15日（土）に、津市の総合文化センターフレンテみえでフォーラムを開催。

県産品を使ったデザートづくり教室、フランス料理人高橋忠之さんの講演、農林水産業の若手生産者11名によるパネルディスカッションを行いました。

三重県ほど、土と海と水と太陽の輝きの恵みが創りあげたすばらしい食材がとれる地域は、世界に例がありません。食べるということは、そこに会話があり、生活があり、社会がある。食べているものがわたしたちを作り、わたしたちが社会を作るのです。大地の恵みを通して生きてきた食材を尊び、きちんと食べなくてはいけない、と高橋さん。

若手生産者は、生産にかけるそれぞれの熱い想いをうったえました。

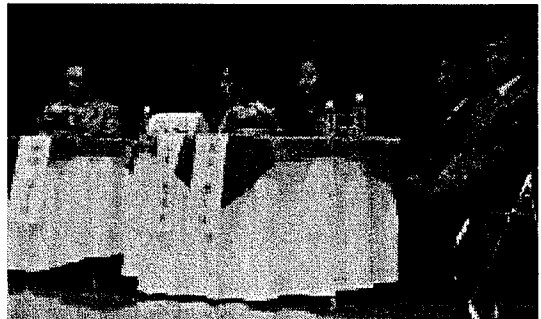
「60～100年経たないといい木は育たない。木には先祖の思いがある」という言葉が胸に響き、東京から戻って家業の林業を継いだ飯南町の寺岡さん。「外材が多く入ってきて厳しいですが、目先のものに負けないよう、自分のいただいたものをどうやって後の世につなげていくか精一杯考えてやっていく」のだと熱意をかたりました。



季節感を肌で感じられることが漁師になってよかったと思うこと、という藤原隆仁さんは、最近漁業のことがよく分からない子供たちが増えてきたので、小学校で漁業について話をし、「漁業の種まきをしていきたい」と考えているとのこと。

製茶業を営む鈴鹿市の市川晃さんは、「誰がどのように作ったのかとか、どういう思いで作っているのかを、もっと知ってもらいたい。それが、私たちの地産地消です。」とアピール。

ひたむきに語る若手生産者に会場から大きな拍手が送られました。



## わたしの地産地消

～会員のお便りから～

津市高野尾、鈴鹿市鈴峰地区の植木生産を活用して、

都市緑化をすすめましょう 久米宏毅さん

日頃から自然の保全や緑化推進を気に掛け、できることを実践しています。その立場から「地産地消」を問うなら、全国的にも優秀な津市高野尾地区や鈴鹿市鈴峰地区の植木生産を、県内の都市部の緑化にもっと活用すべきではないかと思えます。

植木や草花を、建造物や道路の飾りもののように考える従来の土木・建築的発想を超えて、自然が人間性を育むことの意味を重視すべきです。

心の不安定による犯罪も増えています。カウンセリングや取り締りは当面の対症療法に過ぎません。心を安定させ人間性を豊かにするためには、粘り強くコツコツと、自然の保全や都市部の緑化をすすめていくことが大切です。

### 会員紹介・・・NPO木林（きりん）

木林は、2000年3月に立ち上がったばかりのまだ若いNPO。森林保全のために行動します。

近年、世界的な森林破壊がより深刻になってきていますが、このような問題を解決する一つの手段として、国産材の利用が大きなキーワードになってきます。また、国産材を利用することは日本の林業の支援につながります。このようなこと私たちは、木林を立ち上げました。親子で参加できる工作教室や、森林のスタディーツアーなどを開催しております。若いメンバーが中心となって、楽しみながら活動をしていますので、興味がありましたらぜひ声をかけてくださいね。

詳しい活動内容や情報はホームページに記載しておりますので、ぜひ遊びに来てください！

【木林連絡先】〒514-0009津市羽所700 みえ市民活動ボランティアセンター気付 私書箱23

e-mail [office@kirinfoest.com](mailto:office@kirinfoest.com) URL <http://www.kirinfoest.com>

## 旬のレシピ

ひき肉の豊年蒸し（プロジェクト活動・久居ヘルスマイト「お米を使ったおもてなし料理」から）

材料 4人分（一人あたり172kcal）

豚ひき肉 120g	鶏卵 60g
もち米 80g	たまねぎ 80g
しょうゆ 小さじ1	砂糖 小さじ1/2
しょうが汁 少々	片栗粉 適宜



- 1 もち米は水洗いして一晩水に浸しておく。
- 2 すり鉢にひき肉と肉を入れ、しょうゆ・砂糖・生姜汁で調味し、すり混ぜる。
- 3 たまねぎはみじん切りにして、水でもみ洗いして、片栗粉をまぶす。
- 4 ②と③を混ぜ合わせ、一口大に丸める。
- 5 水気を切ったもち米をまぶし、布巾を敷いた蒸し器に入れ、強火で25分蒸す。

## おすすめの一冊

「スローフードな人生！」

島村菜津 著 新潮社 刊

今年には日本におけるイタリア年。各地でイタリアの芸術、文化等が紹介されている。なかでも、人を良くすると表現される「食」にまつわる話題が、この「スローフード運動」に代表される。「ファーストフード」の反意語が示すごとく、大量生産・大量消費、グローバル化、単純化による現代社会のひずみからの人間性回復と、豊かな食文化復活のシナリオといえよう。

グルメっ娘である著者がイタリアを4年間巡り、様々なスローフーダーたちと出会いながら、まさに「地産地消」を体感していく……。その結果、本を書いても「地産地消」を世に発信しなくては、という想いに至ったいきさつは？

ワイン・ジャーナリストのヒュー・ジョンソン、ピアニストのポリニ、デザイナーのミッソーニはじめ、世界に約6万人まで拡大したスローフード協会。大学生から産声があがり、市民が原動力の運動だ。北イタリアの田舎町を本部に彼らが展開する、貧乏学生や小学生までとりこにするその手法とは？

詩人F・ポルティナーリ作の宣言文は名調子である。彼が語る背景の深さにイタリアの底力を知るとともに、日本の脆弱さをみせられているようだ。

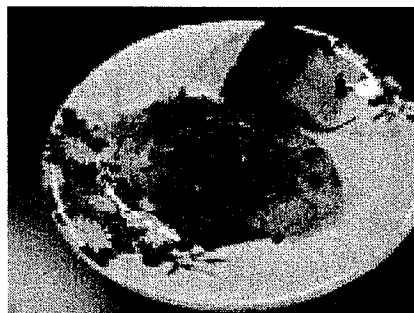
(評：三重県地産地消推進室 西)

## 旬のレシピ

ごはんのあんかけ(プロジェクト活動・久居ヘルスマイト「お米を使ったおもてなし料理」から)

材料4人分(一人あたり158kcal)

ごはん 200g	にんじん 15g
ごま 大さじ2/3	しらす干し 15g
とろろいも 大さじ2/3	きざみのり 少々
おろし生姜 1/4個	ねぎ 2本
揚げ油 適量	片栗粉 4g
小麦粉 少々	だし汁 200cc
しょうゆ 大さじ2	みりん 大さじ2
砂糖 小さじ1/3	



- 1 残りごはんをつぶし、おろしたとろろ芋と、おろした人参・ごま・しらす干し・小麦粉を入れて混ぜ、一口大の大きさに薄く伸ばし、油で揚げ、熱いうちに器に盛る。
- 2 だし割を鍋に入れて火にかけ、水大さじ1でといた片栗粉をかき混ぜながら少しずつ入れて、とろみをつけ①にかける。
- 3 きざみのり・おろし生姜・小口切りにしたねぎをのせて熱いうちにいただく

## 地産地消ネットワークみえのイベント



### 第3回食育フェスティバル

～日本食・ご飯を考える

子ども達に、若い男女に、高齢者の方に～  
今を生きる私たちにとって、もっとも必要な  
体と心の健康。体と心を養い、命を養うのは、  
「食」。

食生活を主食であるご飯から見直すことを提  
案します。みなさま、大切なご自身のため、  
ご家族のため、お誘い合わせてご参加下さい。

11月10日(土) PM12:50～4:00

四日市市文化会館第2ホール

「粗食のすすめ」幕内秀夫先生講演会  
食育劇「山田家の食卓」

入場料 前売り500円・当日600円

申込方法 ネットワークみえ事務局までお電  
話下さい。

### まるごと三重ふれあいまつり

11月10日(土)～11日(日)

10:00～16:00

三重県営サンアリーナ(伊勢市朝熊町)

### 全国お茶まつり

11月17日(土)～18日(日)

10:00～16:00

松阪市カネボウ跡公園

### つ・環境フェア

11月18日(日)

9:30～16:00

津競艇場・ツッキードーム(津市)

### コープフェア in 四日市ドーム

11月21日(水)

10:30～14:30

四日市ドーム(霞ヶ浦緑地内)

### 女も男も元気な社会づくりフォーラム

11月25日(金)～26日(土)

10:00～16:30

三重県総合文化センターフレンテみえ

おとなりの県では・・・

### ごはんを食べよう国民運動

#### 一食と農の学びシンポジウム

12月6日(木) 13:30～16:00

ウィルホール(名古屋市 ウィルあいち・愛  
知県女性総合センター4階)

女優の中原ひとみさんの講演「命こそ宝～大  
腸がんを克服して～」や、「田んぼは日本のい  
のちです」をテーマにパネルディスカショ  
ンがあります。(参加費:無料)

問い合わせ先:㈱NHK中部ブレイズ「ご飯を  
食べよう国民運動シンポジウム」係

TEL 052-952-7381



ネットワークみえは、これらのイベントで、  
活動の紹介や参加者募集、農林水産ものし  
りクイズなどを行います。ぜひ来てくださ  
い。

ブースをお手伝いいただける方を  
探しています。お電話下さい。