

# 地産地消ネットワークみえ ニュースレター

春号

H13/5/21発行

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 tisantisho-mie@mate.pref.mie.jp  
ホームページ <http://mie.ecodes.ne.jp/titi/>

事務局が  
移動しました!

## 広げようネットワーク

現在会員数 3539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。

## 地産地消推進活動募集

ネットワークみえでは、地産地消運動を活発にしていくため、地産地消に関係するいろんな活動やアイデアを募集し、応援します。

健康に暮らしていくためには近くで生産された顔の見える食べ物を食べ、緑豊かな環境の中で過ごすのがいちばん! 地元のものを地元の人が使うことで、食に対する安心感づくりや環境保全に貢献できます。そんな運動をネットワークみえの参加者ひとりひとりが実践することで大きな輪にしていきたいと思います。

たとえば、地元食材を使ったお料理や伝統料理の紹介、地元の食材を学校給食に活用する取組、県内産品やこだわりの店の紹介など、地産地消活動の分野は広い。みなさんの独創的なアイデアをお待ちしています。

## 地産地消運動シンボルマーク募集

地元でとれたものを地元で消費するという地産地消は、農林水産業を維持・発展させ、顔の見える安心な食べ物を供給するとともに、近く的环境を守り、健康で豊かな生活づくりに貢献します。こんな地産地消の考え方をイメージさせるシンボルマークの図案を募集します。

入賞者には、賞状及び豪華副賞あり!

最優秀賞 1点 (5万円相当の三重県の特産品)

優秀賞 3点 (1万円相当の三重県の特産品)

佳作 10点 (5千円相当の三重県の特産品)

締切は平成13年8月31日(金)(当日消印有効)

どしどしご応募ください。

～詳しくは、事務局へお問い合わせください。～

FAX・E-mail・はがき  
で事務局まで。

締切: 6月8日(金)

## ネットワークみえニュースレター2001 春号アンケート

ネットワークみえ活動への参加意識を聞かせてください。

該当番号に○をつけてください。(複数可)

1. 自分で活動を提案したい

具体的に ( )

2. 情報発信活動をしたい (ホームページやニュースレターづくり、あるいは記事投稿)

3. イベントやその他の活動でボランティアとして協力してもよい

4. 情報提供のみでよい

氏名 ( )

住所 ( )

電話 ( )

FAX ( )

E-mail ( )

回答いただいた方の中から、抽選で30名の方に「衣装ケースを利用した生ゴミ処理と堆肥の作り方(ネットワークみえ橋本力男さん著、定価500円)」をプレゼント

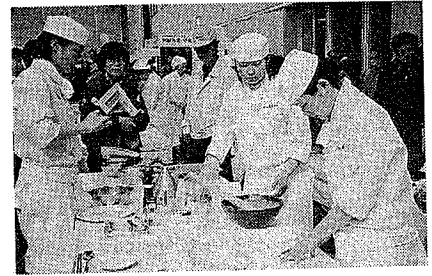
## ネットワークみえの活動

### 地元食材を使った料理教室・「あったらいいな」学校給食コンクール

4月21～22日、津市のメッセウイングみえで料理教室と学校給食コンクールを開催しました。

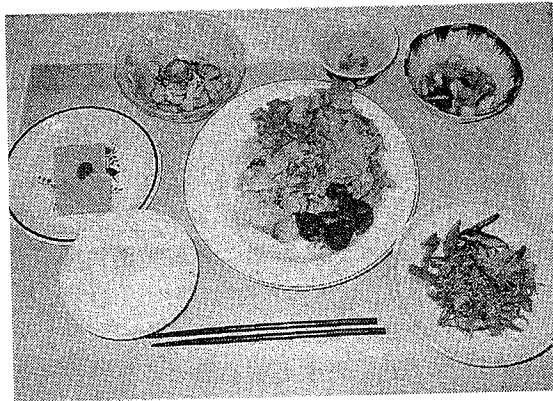
料理教室の参加者は主婦やヘルスマイト（食生活改善推進連絡協議会）に所属する方々29人。参加者からは、「ヘルシーで彩りも春らしい」「地元へ帰って地産地消のお料理を広めたい」と好評を得ました。

学校給食コンクールでは、応募のあった29チームのうち、書類審査を通過した中高生たちのグループ、6チームに味やアイデアを競っていただきました。最優秀賞は相可高校の「つよい子多気っ子」チーム。多気町の白ネギ、松阪市のコンニャク、久居市のニンジンなど地元産品たっぷり、見た目もとても楽しい給食ができあがりました。



優勝した「つよい子多気っ子」チーム

### 地元食材を使った料理教室 からレシピを紹介（紹介できないレシピはホームページで）



左から時計回りに、キャロットかん、豚肉のりんごおろしあえ、菜果なます、糸こんにゃくと春野菜の炒め煮、中央は鶏肉の香味揚げ

#### 鶏肉の香味揚げ

材料		
鶏むね肉	300g	
(A)	酒	大1杯
	ショウガ汁	大2杯
	塩	小2/3杯
大葉	12枚	
卵	S1ヶ	
水	90cc	
小麦粉	60g	
揚げ油	適宜	
レタス	60g	
ブロッコリー	90g	
いちご	12ヶ	

- 1 むね肉は皮をとり、そぎ切りにし、(A)に漬けて下味をつける。
- 2 大葉で肉を1切れずつ巻く。
- 3 卵は溶きほぐし、冷水を入れ、小麦粉を混ぜ、衣をつくる。
- 4 2に3の衣をつけ、170℃の揚げ油でカリッと揚げる。
- 5 器にレタスを敷き、ブロッコリーといちごを付け合わせる。

★1人分のエネルギー：168kcal

#### 食材の産地紹介

東紀州地どり：熊野市など紀州地域  
伊勢赤どり：松阪市、伊勢市など伊勢地域  
ブロッコリー：久居市、一志郡、松阪市  
いちご：小俣町、松阪市等中南勢地域  
(三重県育成サンチーゴなど)

#### 菜果なます

材料		
セミノール	120g	
枝豆	30g	
トマト	240g	
きゅうり	120g	
(A)	酢	90cc
	さとう	大3杯
	塩	ひとつまみ
大根	420g	

- 1 枝豆はゆで、さやから出しておく。トマトは湯むきして角切り。きゅうりは皮をむき角切り。セミノールは袋から出して2～3ヶに切る。
- 2 大根はすりおろして軽く水気を切り、(A)の甘酢と合わせ、1にあえる。

★1人分のエネルギー：52kcal

#### 食材の産地紹介

セミノール：御浜町など紀州地域  
トマト：木曾岬町、長島町、四日市市、一志郡  
きゅうり：津市、御菌村  
だいこん：四日市、菰野町、久居市

# いろいろな情報

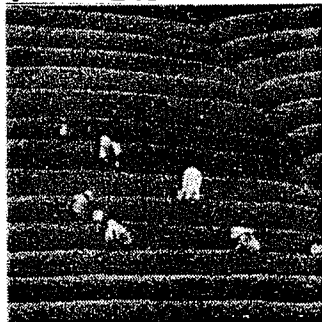
## 産直市情報(津一志編)

市の名称	開催日・時間	開設場所	開催組織名	連絡先
いきいき野菜土 夢津駅西口	毎週水曜日 9～11時	津駅西口	JA津安芸女性 部	059-229-3517
いきいき野菜新 町	毎週土曜日 8時半～10 時	津新町通り駐車場	JA津安芸女性 部	059-229-3513
いきいき野菜土 夢大門	毎週土曜日・毎 月5のつく日 10～12時	津市大門百五銀行大門支店前		059-229-3513
片田ふれあいグ ループ	毎週水曜日 6時～	JA津安芸片田支店倉庫前	JA女性部ふれ あいグループ員	059-237-0003
河芸町青空市	毎週日曜日 9時半～	JA津安芸河芸営農センター	河芸町青空市 生産組合	059-245-1235
五日市	毎月5のつく日 5時～	美里村家所JA津安芸辰水支店前	家所五日市グ ループ	
芸濃町朝市	毎月第1・3日曜日 9～10時	芸濃町椋本元Aコープ店駐車場	芸濃町朝市会	059-265-3111
ふれあい市	毎週土曜日 13時～	美里村家所長谷山ハイツ集会所	ふれあい市	059-279-3089
JA一志東部女 性部朝市	毎月第2・4日曜 日 6時半～	Aコープうれしの駐車場	JA一志東部企 画開発課	05984-2-1611
青空市	毎週日曜日	JA三重中央美杉支店前	店	059-293-5000
とことめの里青 空市	毎週日曜日 12時～	一志町高野総合福祉センターとことめ の里	JA三重中央本 店	059-293-5000
ふれあい市	水曜定休 10～5時	一志町高野Aコープいちし高野団地 店内	JA三重中央本 店	059-293-5000
ふれあい市	毎週日曜日 12時～	一志町虹ヶ丘JA三重中央虹ヶ丘支店 前	JA三重中央本 店	059-293-5000

## 今が旬!

### 「伊勢茶」・・・今年のできは?

今は茶摘み真っ盛り。  
今年の「伊勢茶」は、雨  
が少なかったことから、  
味の濃い、香味あふれた  
お茶ができました。



南北に長い三重県で  
は、地域の特性を生かし  
て、北西では煎茶やかぶ  
せ茶、中南勢では深蒸し煎茶や普通煎茶、温暖な志摩  
地域では早出しのお茶が生産されています。かぶせ茶  
は、アミノ酸含量を高めたまるやかなおいしさが評判  
で、深蒸し茶は、茶葉を長く蒸すことで茶を入れると  
き比較的低温でも味がよく出ます。ところで三重県  
のお茶の生産量は静岡、鹿児島について第3位ってご  
存じでしょうか?今年も全国に誇る「伊勢茶」ご賞味  
ください。

#### クイズ

♪ 夏も近づく 八十八夜  
野にも山にも 若葉が茂る  
あれに見えるは 茶摘みじゃないか ♪  
さてこの歌にもある八十八夜とは  
いったいいつ?(答えは裏面)

## Topics

### 青のり

三重県の青のりは、伊勢志摩地方の波穏やかな内  
海でのびのびと養殖されています。青のり生産量は  
全国で約800t。なんとそのうち70%が三重県  
で生産されています。

のり網のシーズンには海一面に緑のジュータンを  
敷き詰めたようになり、真珠いかだとともに伊勢志  
摩の代表的風物詩です。また青のりは活性酸素を消  
化し老化を防ぐカロチン、貧血防止に重要な鉄、骨  
を丈夫にするカルシウム、大腸ガンの予防に大切な  
食物繊維も多いすぐれた食品です。

でも、冬の寒い時期の重労働と生産・価格が不安  
定なため、生産量は年々減少しています。私たちが  
食べることで、大事な財産「青のり」生産とその文  
化を守っていきましょう。

◆「みえの美しい海でとれた”青のり”を緑豊かな  
農村に！」をコンセプトに青のり佃煮「大漁御膳」  
が、県漁連から6月中旬発売予定です。

.....いろいろな情報お寄せください.....

## わたしの地産地消

ネットワークみえ会員からのご意見を紹介します。

### 安全・安心をめざして

嬉野町 加藤さん

最近、韓国、中国等からの野菜等の輸入の増加が日本の野菜農家を圧迫しつつあります。消費者にとって安いことは結構なことですが、地球規模の観点から10年後、20年後の食料を考えれば、日本農業を維持・発展させる必要があります。日本農業の高齢化と後継者不足の問題は農業に魅力がないため、魅力ある農業技術が求められている気がしています。

このような大きな問題に加え、最近の子供たちのアトピー（アレルギー）等の健康の問題も毎日食べる食と水の質に加えて、私たちを取り巻くもっとも身近な環境である家庭内・周辺環境に大きく関係していると考えています。そのため小さな活動ですが、NPO活動の中で、安心して食べられる野菜や果物の生産技術や土づくりを、心ある農家に指導してきました。また、この問題の解決に向けては、消費者と一緒に取り組んでいけるかが大きなポイントです。そこで市民農園、家庭菜園、定年退職者等の希望する人々にも指導・普及しようと計画しています。

外からの輸入増に対抗する当面の対策は、安全・安心なものづくり、また顔の見える生産と消費の関係の構築が大切ではないでしょうか。

このようなことから、「地産地消」運動に参加したいと思っています。

### 毎日「旬感」の野菜たちに囲まれて

鈴鹿市 加藤けい子さん

私は、鈴鹿市にある「日本グリーンシステム」という水耕栽培で野菜を生産・出荷している会社で販売と生産管理を担当しています。

今、この会社に勤めて本当によかったと思うこ

とは水耕栽培という農業に出会えたことです。それは、一年中安定して同じ作物を栽培できるだけでなく一年中同じ価格で販売することもできるからです。なぜなら、豊富で良質な鈴鹿市の伏流水で育った野菜たちは一年中が「旬感」だからです。

ただ、悲しいことに昨年までは一つの産地として県外の中央卸売市場へ出荷しているだけでした。いくらおいしい野菜を育てても、量販店の店頭へ並びお客様の手元へ届く頃には収穫してから時間も経ち値段も高くなっています。もちろん社会生活の中では流通も大切なことです。しかし私自身も一人の消費者で「おいしいものを安く買いたい。新鮮なものが食べたい。」という気持ちは皆さんと同じです。

そこで、今の販売ではできないのなら「自分で始めよう！」と思い今年4月から月に一〜二回お世話になっている方々をお願いして駐車場をお借りし、車にとれたて旬感の野菜たち（ねぎ・セロリ・レタス・みつば）を積み販売することをスタートさせました。

わたしの地産地消、それは水耕野菜の「行商」です。地元で育った水耕野菜のおいしさを皆さんに知っていただくだけでなく皆さんと直接対話できる喜びを感じています。

また、野菜嫌いの方でも味や形が変われば食べていただくことができると考え、加工食品も作り販売を始めました。ねぎ粉末入りの手延べねぎめんの「耕福めん」、野菜をバリバリ食べることがができる無添加ドレッシングの「耕福ドレッシング」、おにぎりに合うセロリのつくだ煮「耕福セロリ煮」などです。

「あっ！ねぎやさんが来た！」といつか呼んでいただける日が来るのを夢みてここ鈴鹿市から旬感野菜を届け続けます。

## イベントのお知らせ

MIE・みんなで創る環境フェア2001 21世紀のチャレンジ 一循環型社会の創造を目指して一

と き：平成13年5月26日（土）～27日（日） 10:00～16:00

と ころ：三重県営サンアリーナ 伊勢市朝熊町鴨谷4383-4

内 容：実物の動植物や機械・装置、製品などが展示され、出展物に触れたり操作したりといった体験を通じて、楽しみながらエコライフ（環境配慮を優先にした生活様式）が学べます。

★地産地消ネットワークみえは、とれたて農産物販売や、活動紹介をして参加しています。

### ボランティアさん大募集！！

会場での会員募集などを手伝ってください。い。（事務局までお電話を。TEL059-259-0859）