

地産地消ネットワークみえ ニュースレター

夏
号

H13/8/9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 URL <http://mie.ecodes.ne.jp/titi/>

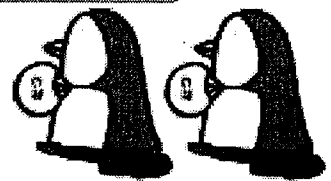
広げようネットワーク

現在会員数 4404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。



プロジェクト活動－後期募集 8月20日(月)～9月14日(金)

ネットワークみえでは、地産地消に関するいろんな活動やアイデアを募集し、応援します。たくさんの応募をお待ちしております。

プロジェクト活動がはじまっています

前期では28件応募いただき、そのうち15件がプロジェクトとして活動していただくことになりました。

★ 事例1) さわってみよう！食べてみよう！感じ てみよう！地元農産物

フルフルM. I. T.

フルフルM. I. T. は松阪のM、飯南のI、多気のT、3つの地域で、ワンダフルにビューティフルに、そして緑の中で元気いっぱい農業を営む女性19人のグループです。

今回は、子どもたちが地域の農業を知ることで、農業への理解を深め、地域や食への関心を持ってもらえればと地元農家の活動や地元農産物を紹介することを企画しました。第1回目として7月11日に、メンバー9人が松阪市立港小学校を訪れ、5年生58人に対してトマトやお茶、バラ、ぶどう、麦、豆腐の生産過程や加工方法などについて写真を使って紹介しました。子どもたちは、取れたての農産物が配られると目を輝かせ、実際に手に取って農家のお母さんたちのお話に聞き入ったり、活発に質問をしたり・・・。

またインターネットで小学生の質問に答えたことから、子どもたちから「農業を教えてほしい」という声が届き、明和町の小学生とも交流することとなり、今までの活動が着実に実を結んでいます。

★ 事例2) あなたが作った大豆でみそづくり&豆腐づくり体験しませんか

鈴亀生活グループ

鈴鹿市、亀山市、関町在住の女性農業者約30名でつくれる「鈴亀生活グループ」は、地域特産加工品づく

り、食文化の伝承や創造、環境保全活動など様々な生活改善活動を行っているグループです。

今回の活動で41名の一般消費者を公募し、大豆の栽培から加工までの各工程を体験していただくことにより、地元産大豆の良さを知ってもらい、県内産農産物の消費拡大を啓発する活動に取り組みます。

6月29日に播種した大豆は順調に生育し、7月16日には除草・補植作業、8月1日には除草・追肥作業を実施しました。

今後、参加者は、枝豆や大豆の収穫作業を行い、自分で実らせた大豆を使って来年1月に豆腐づくり、2月にはみその加工に取り組んでいく予定です。

★ 事例3) 地元食材を使った料理教室

かねこ米店

「子どもの食生活を考える」「日本型食生活」など、毎回テーマを変えた料理教室を3回シリーズで開催します。会場は松阪市中央公民館、第1回目は松阪市内外から28人の主婦の方が参加しました。

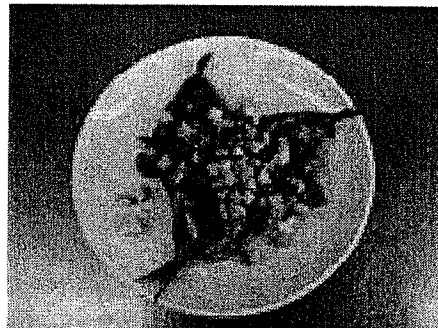
松阪地域活動栄養士協議会2名の先生の指導のもと、イワシのカラフルマリネ、夏野菜をふんだんに使った盆汁など4種類の献立をつくり、ファストフードに偏った食生活で子どもたちが生活習慣病予備軍とならないよう、地域の旬の野菜や海産物を上手に使ったお料理を！とうたえました。

旬のレシピ (地元食材を使った料理教室から)

いわしのカラフルマリネ

材料7人分

いわし小	正味20g×21尾	きゅうり	1本
塩・こしょう	少々	トマト	小2個
薄力粉	大さじ4	スイートコーン	1/2本
オリーブ油	大さじ3	酢	大さじ4
砂糖	小さじ3		



作り方

- ①いわしは、手開きし、両面に塩・こしょうして薄力粉をまぶし、オリーブ油でこんがり焼く。
- ②トマトは、湯むきにし、きゅうりと共に5mm角に切る。コーンは茹で、身を切り取る。
- ③酢と砂糖を合わせ2、を加え焼きたてのいわしにかける。

オクラのごま和え

材料7人分

オクラ	500g	しょうゆ	大さじ2
だし汁	大さじ2	黒ごま	20g

作り方

- ①オクラは、熱湯で色よくゆでる。へたを取り、斜めに切る。
- ②黒ごまをすり鉢で香りが出るまでよくする。しょうゆとだし汁を加えオクラを和える。

わたしの地産地消

学校給食の材料を地域で調達することの意味は 地産地消ネットワークみえ運営委員 波多野豪

学校給食の材料を地域で調達することの意味は何でしょうか。安く買える、新鮮なものが届く、生産者のやりがいが増す、などこれに関わる人の立場によって意味は変わってくるでしょうが、私は、学校給食に人との交わりを現したいと思います。食材は、子供たちを取り巻く地域の人と環境が作っていることを食事の場で示すことで、子供たちの関係への目を開かせることができるのではないのでしょうか。

最近の気になる議論に、食べ物の成分の問題で、子供が「キレル」というものがあります。確かに、キレル子供たちの食事に何か足りない成分があるのかも知れません。しかし、そうした成分が足りないから子供は「キレル」のでしょうか。子供たちの食事の摂りかたに現れる社会的な関係に不満や苛立ちをおぼえるのではないのでしょうか。キレルのは食品のせいではなく、結果としてそうした食品を食べさせてしまう食事の在り方が、キレル状態を作り出すのです。子供たちをキレル状態に追込むような食事の在り方、すなわち家庭なり社会の関係の在り方が存在するのだと認識しないと、足りない成分を錠剤で飲ませておけば問題は解決するはずだという間違った方法を探ってしまう。

食事の摂りかたには人の関係が現れます。従来から家庭内での食事を担っていた女性が社会進出をしたからといって、家庭の成員それぞれの自覚をうながすものではあっても、親子の関係を貧しくするものではありません。甘えに基づくのではなく、思い遣りに基づく家庭を築く要因ともなるでしょう。食事に限らず、生活のことごとにおいて家族の関係を感ずることができるならば、子供はたった一人で、キレル状態まで突っ走ってしまうことはないはずです。

また、家庭の教育機能と共に、地域の教育機能の低下も言われます。地域とは何でしょうか。そこに住む人々とその人間関係でしょう。ところが、地域に戻った子供たちの周囲に大人たちの姿は見えません。子供たちが自分たちと関わる人の存在を感じられない地域で教育機能が働くはずはありません。しかし、地域は子供たちの見えない社会関係の中で、つまり大人たちの働くことを通した繋がりの中で営まれています。これを学校給食の場に現すことができるのではないのでしょうか。

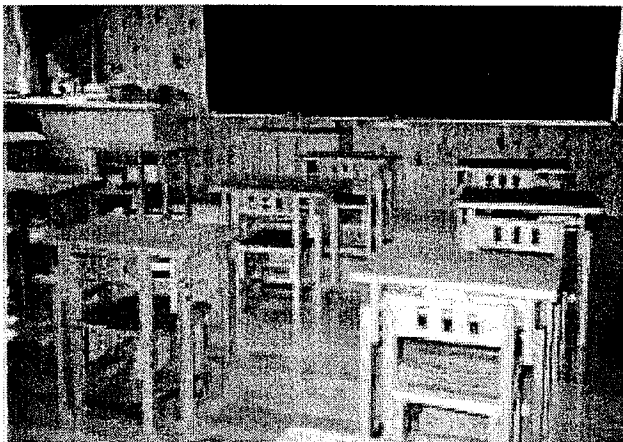
つまり、家庭の食事には家庭の関係を、学校の給食には地域の関係を子供たちの目の前に示すことで、自分たちを支える社会関係に気づかせることができると考えるのです。

産直市情報(松阪-宮川村)

茅広江ふれあい朝市	毎週火曜日	8時半～	JA松阪茅広江支店	0598-34-1010
ふれあい朝市	毎週水曜日		JA松阪大足支店	0598-21-1178
おはよう朝市	毎週火曜日	8時半～	JA松阪辻原支店倉庫前	0598-36-0959
愛菜の里「石野」ふれあい朝市	毎週木曜日	8時半～	JA松阪大石支店	0598-34-0019
青空市	毎週月曜日	7時半～	JA松阪深野支店コンビニ前	059832-4197
青空市	毎週木曜日	7時半～	JA松阪柿野支店横	059832-4196
青空市	毎週月曜日	7時半と8時	JA松阪粥見支店	059832-2610
100円朝市	毎日		JA松阪赤桶支店	05984-6-0023
朝市	毎週日曜日		JA松阪川俣支店	05984-5-0006
グリーンマーケット黒部	毎週土・日曜日	9～12時	JA松阪黒部総合センター	0598-59-0353
グリーンマーケットウェストパーク	毎週水・土・日	9～12時	JA松阪ウェストパーク	0598-28-8804
大台東部青空市グループ	毎週水曜日	12時半～15分	JA多気郡大台東部支店前	05988-5-0279
フレックス朝市	毎週日曜日	9時～	フレックスパワーセンター	0596-52-3715
あけぼの朝市	第1会場	6時半～	JA多気郡南部ライスセンター軒先、JA多気郡本店軒	0596-52-3715
	第2会場	8時～		
大台朝市グループ	毎週木曜日	6時半～15時	JA多気郡大台支店駐車場	05988-2-1027
わいわい市	毎週木・日曜日	8時半～17時	奥伊勢「道の駅」大台駐車場	05988-2-1511
ふれあい市	毎週水曜日	8時～12時	JA多気郡川添支店	05988-3-2611
ふれあい市	毎週木曜日	7～12時	大台町川合 県道沿い小西宅前	05988-3-2818
双葉会	毎週木曜日	7～15時	宮川村下真手 三重額縁	05987-6-0561

三重の木をもっと使おう

～教育現場に木製の机と椅子を～



木造校舎に木の机、木の椅子が一昔前まではごく当たり前の光景でしたが、私たちの身の回りを見渡すと、鉄筋校舎にスチール家具、パイプ椅子へと生活環境が大きく変貌しています。

このような中、津市「Live Office 昴」代表の平田勝美さんは、長年家具会社に勤務したなかで、「木は生きている。立って生きている木は、大気中から二酸化炭素を吸収し、太陽の光を浴びながら光合成をする。そして、大きくなった木はやがて伐採され、建築物や木製品へと変化するが、その後も湿気を吸ったり、はいたり、絶妙な調節作用を繰り返しながら木は生き続けている。」ことに気づいたといいます。教育現場において、いじめ、校内暴力など殺伐とした事件が後を絶たない今、平田さんは、「この木のすばらしさ、木のぬくもりを次代を担う子供たちに伝えたい。」との思いから、木製にこだわり、県内の森林組合から原料となる木材を仕入れ、教育現場に机や椅子を届けています。

木には心を和らげる香りがあり、ぬくもりがあります。

そして何よりも心と体にやすらぎを与えてくれます。皆さんも1度手にとって木の感触、木のすばらしさを体験してみませんか。

問い合わせ先 津市大字小舟566-129

「Live Office 昴」平田勝美さん

TEL 059-237-2232

今が旬! 甘みたっぷり三重の梨!

夏真っ盛り! この暑い時期に収穫を迎える、スッキリとした清涼感のある果物「梨」の話題をお届けします。夏バテ気味で、食欲の減退したとき、よく冷やした梨は最高ですね!

三重県の梨は、中勢地域の久居市・香良洲町を中心に四日市、上野市、松阪市、玉城町など広い地域で栽培されています。全国の生産量からみると20位前後と順位は低いのですが、ハウス栽培が多いのが特徴です。

ところで、梨の花ってご存知ですか? 梨は、4月上旬から中旬にかけて、梅の花に似た純白の小さな花を枝一面につけます。収穫しやすいように棚状に栽培している梨畑は、まるで白いジュータンを広げたように見えます。

三重県では、農家が産地直売に力を入れ、栽培農家が園のわきに作業小屋兼販売所を設け、消費者に直接自家生産の梨をアピールしています。今年の梨は、雨が少なく小さめですが、甘みはたっぷり、おいしくできあがったとのこと。

〔主な県内の栽培地と直売所〕

北勢: 四日市市下海老町 国道365号線沿いに数軒有り

中勢: 久居市 国道165号線久居ICから津市高茶屋方面にかけて十数軒有り

南勢: 玉城町富岡 県道伊勢多気線沿い

伊賀: 上野市羽根 羽根農村市場(白鳳梨選果場横)

地産地消ネットワークみえのイベントのお知らせ

「みえの地産地消フォーラム」参加者募集！

日時 9月15日(土) 10時～16時30分

場所 三重県総合文化センターフレんてみえ

内容

＜第一部＞10時～12時 定員20名

◇デザート作り教室

～三重県の米(無洗米)、伊勢茶、乳製品、
あおさのりを使って～

大橋学園・ユマニテク調理製菓専門学校 北村光弘氏

＜第二部＞12時～16時30分 定員350名

◇基調講演 元志摩観光ホテル総料理長 高橋忠之氏

◇パネルディスカッション

「21世紀のみえの農林水産業を語る」と題して新
進気鋭の若手9名が地産地消運動を通じて抱負を大
いに語ります。

参加費 無料

(詳しくはチラシをご覧ください。)

速報

食生活と健康を考えるフェスティバル(仮称)

「粗食のすすめ」でおなじみの幕内秀夫先生をお呼びし
て、米飯を中心とした地産地消と学校給食、さらにそれ
を通じた子どもの心身の健やかな発達などをテーマに講
演会を開催します。

日時 11月10日(土) 13:00～

場所 四日市市文化会館第2ホール

ぜひ今後のご予定にお入れ下さい。

出店者大募集

新町通り和歌山街道交流フェスタIN松阪

奈良県五條市新町と松阪市新町を結ぶ和歌山街道交流フ
ェスタが開催されます。

宣長さん200年記念事業のひとつ”宣長ウオーク”と
同時開催でもあり、県内外からたくさんの方が松阪を訪
れ、楽しい一日になりそうな予感！！

地産地消ネットワークみえで、出店しませんか？

日時 10月14日(日) 10時～16時

場所 松阪市新町商店街アーケードとその周辺地域

出店希望商品 物産品各種ほか(飲食の場合は必ず保健
所の許可をもらってください)

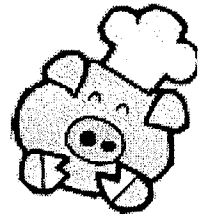
申込方法 8月31日(金、必着)までに地産地消ネッ
トワークみえ事務局までお申し込み下さい。

牛乳・乳製品利用料理コンクール応募者募集

牛乳・乳製品と三重県の生産品、特産品をたっぷり使っ
たお料理コンクールを三重県牛乳普及協会との共催によ
り、開催します。

応募締切は9月5日必着

豪華賞品あり！また最優秀賞の方は
県代表として、東京都で開催される
全国大会に推薦出場していただけま
す。ぜひたくさんのご応募をお待ち
しています。



(詳しくはチラシをご覧ください。)

おすすめの1冊 「食べ物で若返り、元気で百歳」 中嶋常允(なかじまとむ)著

「地湧社」2000年2月25日 初版発行

著者は、理学博士であり、日本総合医学会副会長、日本生命科学研究機構理事を務めています。さぞお堅い内容
かなというところでもなく、フルカラーのページから繰り出す美しい写真やユーモアとともに引き込まれてしまう。
それもそのはず、彼は農業科学研究所なるものも設立して、長年、農業生産現場を巡りながら土や野菜を深くみつ
め、体験しているからでしょう。

さて、中身はというと、

「浦島太郎はなぜ竜宮城へ行けたの？」

ある医学者の説では、人間は本来125歳までは生きることができらしいが、

「百歳まで健康でいる秘訣は？」 さらに、「積極的に若返りするための秘伝は！？」

食べるもを選ぶことの大切さ、食べ方で変わる身体の変化・・・そして、いのちと土とのつながり

前半は、科学的なデータと事例でミネラルの大切さを、後半は「地産地消的生き方」を考えさせられる多少マニ
アックな世界が、その道とかかわってきた3人の先達との対談によって、わかりやすく紹介されています。

あなたは、眼からウロコ派でしょうか、すでに実践派でしょうか。消費者の方にも生産者の方にもおすすめの1
冊です。

(評：三重県地産地消推進室 西)

編集者から

「会員なんでも言ったもんがち」 「おすすめ地産地消」 コーナー を作ります。

生産物の紹介(価格・入手方法)、食べ方、メッセージなど紹介します。どしどしお便りくださいー！！