

⑧ 小中学生の農林漁業体験学習等の拡大

サツキマスの郷土料理体験学習会

木曾川漁業協同組合が主体となり、(独)水資源機構木曾川用水総合管理所の協力を得て稲沢市立長岡小学校6年生児童を対象に、平成25年5月にサツキマスの郷土料理体験学習会が開催されました。

この学習会は、児童が、前年12月に放流した稚魚の回遊と成長を体感することで、河川環境を守ることの大切さと郷土料理を学ぶことを目的としています。

児童達は、サツキマスが、放流後5か月余りで長さ2.2倍、重さ10倍に成長することに驚いた様子でした。また、漁協役員と女性部による調理の実演が行われ、みんな笑顔で刺身と混ぜご飯を食べました。



成長したサツキマスの体長を測定



サツキマスの料理をいただきました

森や木のことを知ろう！「あいち木づかい出前講座」

森林の働きや木材の性質を知ってもらい、親しみを感じてもらうとともに、県産木材利用の意義について理解を深めてもらうため、「あいち木づかい出前講座」を春日井市立小野小学校で開催しました。

クイズを交えた「もりのはなし」では、日本の森の現状やその大切さ、木の性質や森の動物の知識などを伝えました。児童たちからは「日本には町より森のほうが多いことがわかった。」「5,000年生きる木があると知ってびっくりした。」などの声が聞かれました。

「もりのはなし」の後は、里山の間伐材を活用した木の工作「どうぶつストラップづくり」を行い大好評でした。



「もりのはなし」



作品を手に記念撮影

もっと愛知県産品を食べよう

愛知県では、農林水産業が果たしている役割を県民の方々に理解してもらい、積極的に応援していただきたいと考え、平成10年度から「いいともあいち運動」に取り組んでいます。

県産農林水産物の販売や利用に力を入れている「いいともあいち推進店」の登録やシンボルマークを商品パッケージ等に表示する取組を積極的に進めています。*いいともあいち推進店 371店舗（平成26年3月31日現在）（25年度に4店舗の増加）

シンボルマークを目印として、愛知県の農林水産物をどんどん食べましょう！



いいともあいちのミニのぼりと地場産品



いいともあいちシンボルマークの付いた商品

ファーム大しまブランドを周年提供

いいともあいち会員である「ファーム大しま（一宮市）」は、娘さんの就農をきっかけにイチジク栽培を始めた当初から、親子で加工に取り組んでいます。近隣の業務用冷凍倉庫にイチジクを貯蔵することで、年間通して加工品の製造と販売が可能になっています。

平成8年に10aからスタートしたイチジク栽培は、現在は35aまでに経営規模を拡大させ、1.5tのイチジクが加工用に使われています。

完熟朝採りしたイチジクを使って大島親子が作るデザートは、ジャム、グラッセ、コンポートの3種類です。これら3種類を詰め合わせたギフトセットが、JA味のトラベル2013に選定されました。ファーム大しまは、2月上旬に200セット以上を発送し、贈答用にも手ごたえを感じています。



ギフトセット

⑩ 産地直売所等における生産者と消費者の交流活動の充実

憩ファーマーズクラブがマルシェを開催

農業改良普及課では、豊明市、日進市、東郷町等の若手農業者 12 名で組織する憩ファーマーズクラブに対して、地域の農業への理解促進活動等を支援しています。これらの活動に加えて、直接消費者と交流し、自ら生産した農畜産物や加工品をアピールすることが必要と考え、クラブ員がマルシェの開催を企画し、名古屋市昭和区のシンシア山手（平成 25 年 10 月 4～6 日）と同市千種区の星ヶ丘三越（平成 25 年 10 月 26～27 日）で実施しました。

マルシェでは、クラブ員が自分の農畜産物や加工品の生産方法やおいしい食べ方を説明し、消費者と積極的に交流しながら販売していました。また、この機会に商品と一緒に各クラブ員の直売所を示したマップを配布し、直売所の PR も行いました。

クラブとしては初めてのマルシェ開催でしたが、期間中何度も足を運んでくれた消費者もおり、また、シンシア山手から定期的な開催も要望されています。



マルシェでのクラブ員の集合写真

横山農園の農家レストラン兼直売所がオープン

豊明市でファーストトマトとアールスメロンを生産・直売している横山農園は、平成 25 年 3 月、長久手市内に農家レストラン兼直売所をオープンしました。

レストラン「オステリア・カンパーロ」では、横山農園で生産したトマトを使用したパスタ、メロンを使用したデザートなど、本格的なイタリア料理が堪能でき、特にランチタイムは予約で満席になるほど盛況となっています。また、併設の直売所では、トマトやメロンに加えて、トマトジュースやメロンジェラートなどの加工品も購入できます。

横山農園のレストラン事業は六次産業化法の認定も受けており、都市近郊地域の新たな経営モデルとして、さらなる発展が期待されます。



トマトを使用した前菜