

# 特集 地産地消——おいしいはしあわせだ——



写真1・佐伯の玖島で育てられたほうれんそう／写真2・佐伯でとれたニジマスの塩焼き／写真3・大野産の焼き牡蠣／写真4・もみじ豚丼／写真5・廿日の市で販売される平良いちご／写真6・友和小学校の生徒と佐伯農業者クラブで育てた白菜／写真7・廿日市市の食材とお酒／写真8・実り豊かな稲穂

その土地のものを、新鮮なうちにおいしくいただく。それは、地域の活性化につながるだけでなく、作り手の顔が見える安心感や、旬のもので季節を感じることで、心の満足度にもつながります。

日本中、世界中の食材が手軽に手に入る時代だからこそ、身近な食の恵みを感じてほしい。

海と山に囲まれ、実り溢れるこのまちで、「おいしい」を支える人たちの思いを紹介します。

## 市が目指す 食と農が豊かなまち

近年、安全で新鮮なものを食べたいという消費者が増え、地産地消への関心が高まっています。廿日市市は、沿岸部から山間部まで800mの標高差があり、それぞれの地域の特性を生かして、多様な農林水産物が作られています。その魅力を消費者に知つてもらい、「おいしい」と食べてもらうことで、生産者の意欲が向上します。こうした生産者と消費者の距離を縮め、食と農をつなげる取り組みが、「地産地消」と考えています。

市は、産業振興に関する計画「廿日市市産業振興ビジョン」を定め、市内を横断する食産業フレドバレーはつかいち」の創出に向けた施策の一つとして、地産地消に取り組んでいます。

これまでには、生産者の販路拡大と、飲食店や宿泊施設などに農林水産物を届ける仕組みの整備が課題でしたが、平成27年に佐伯中央農業協同組合が行つた、「JA産直ふれあい市場（産直市）」の地御前への移転に伴い、集荷が整い、佐伯・吉和地域の



「より身近になつた廿日市市産」

これまでには、生産者の販路拡大と、飲食店や宿泊施設などに農林水産物を届ける仕組みの整備が課題でしたが、平成27年に佐伯中央農業協同組合が行つた、「JA産直ふれあい市場（産直市）」の地御前への移転に伴い、集荷が整い、佐伯・吉和地域の



環境産業部 農林水産課長  
新谷 暢英

農林水産物が消費者にとってより身近になりました。また、産直市が飲食店などからの注文を受けて取り置きや配達を行うサービスも行われています。このサービスを利用することで、食店なども、地元の農林水産物を使ったメニューを作れるようになりました。

**担い手育成の取り組み**

市内の農家は、高齢化や農家の減少により、生産量の確保が難しくなっていますが、市が産地育成を進めるほうれんそうについては、新規就農者の育成を行つたことなどにより、市内外に届けるため、産直市からの取り置きや配達のサービスの一層の充実や、市内で地元の農林水産物を積極的に使う飲食店などの情報発信をし、地産地消の取り組みの広がりを目指していくます。

問い合わせ  
農林水産課☎9143 (p.3~4)  
しごと共創センター☎8405 (p.5)  
健康推進課☎1610 (p.6~7)