

地産地消の取組み

佐渡産食材の新たな提案

「地産地消フェスタ2011」を開催しました

10月30日、佐渡産の食材をPRする「地産地消まつり」をアミューズメント佐渡で開催しました。東京で活躍するパティシエ（菓子職人）菅又亮輔さん（佐渡出身）によるスイーツ製作実演会や、佐渡の特産品を販売する物産展が開かれ、大勢の来場者で賑わいました。佐渡産の食材を使ったスイーツコンテストでは、一般審査員の試食投票により「武田章吾・池田匠（佐渡出身）ペア」（にいがた製菓・調理師専門学校えぷろん）の米粉や佐渡産果物を使ったケーキ「佐渡ヶ島^{アプリコット}が最優秀賞に選ばれました。また、「apricot Girl^{ガール}」（佐渡総合高校）と、「羽茂高等学校 みきと愉快な仲間達」が優秀賞に選ばれました。



スイーツ
コンテスト

物として、また佐渡産を選ぶようになるでしょう。地域経済の活性化につながるほか、高齢化する農業者の生きがいにもなるのです。消費者との距離が近いので、消費者の求めているものが把握できるという利点もあります。地産地消なら、安全で安心です。子どもたちが食に関する知恵を身につけ、食べ物や生産者に対する感謝の気持ちを持つようになるなど、郷土への愛着を育むことができます。

そして、地産地消により農業が活性化すれば、農地が守られ、田んぼやその周辺の生きものたちの生息環境が守られます。人・トキ・生きものが共生できる豊かな環境で、生物多様性の維持につながります。

ただ、佐渡産を選んでもらうためには、生産者が農業や農産物に誇りを持ち、消費者に語れるように発信することも重要です。

佐渡で生産し、佐渡で消費するという循環の仕組みづくりは、佐渡の農業活性化につながります。ジアスに認定された佐渡の農業や環境、文化などをこれからも持続的に継続させていくためには、地域で生産した農産物をその地域で消費する地産地消の推進も、重要な取組みの一つです。

また、佐渡産を選んでもらうためには、生産者が農業や農産物に誇りを持ち、消費者に語れるように発信することも重要です。

農業のみならず、佐渡全体が元気になる第一歩として、まずは佐渡産のものを選ぶことから始めてみませんか。そのことが、ジアスに認定された佐渡の価値ある暮らしを、これからも継続可能にしていくのではないのでしょうか。

インタビュー

「地産地消」の意識を広めていくことが大切です

消費者協会では5、6年前から圃場見学を行っています。生産者の思いを直接聞くことができ、苦労も分かります。最近ではスーパーに地産産物のコーナーがありますが、「あの人たちが作ったものなんだな」と思って手が伸びます。

先日の「地産地消フェスタ」では、地産の野菜などが販売されていました。「この白菜、いいのんだねえ〜」

「安くしとくし、買ってくれえ。最後になつたし、もう一つおまけしとくっちゃ！」と、お店の人とのやり取りを楽しみました。顔が見えて、一生懸命さが伝わってきて、「こういう風に作られたのかな」と想像すると、地産産物を温かい目で見るができます。生産者



佐渡市消費者協会
会長 橋本 美子さん

を知るということは、大事ですね。以前、佐渡の手作りこんにやくをいただいたことがあって、とてもおいしく、その時の味は今でも印象に残っています。「自分たちの作った食材で製品を作る」と聞いただけで気持ち温かくなります。おいしさに、「ハートの味」が加わるんですね。

自分たちが住んでいる土地で作られたものを自分たちが食べられるということは、とても幸せなこと、贅沢なことだと思います。これは、佐渡に住んでいなければならないことです。

佐渡がジアスに認定され、これから農業を大事にして頑張っていくところですが、農業で生活できるようなになれば、農業に従事する若い人も出てくるのでは、と思います。売る場があつて、作ったものを食べてくれる人がいて、売ればうれしくなつてまた作る。売る場がなければ、地場のものは回りません。

一人ひとりの力は微々たるものかもしれませんが、みんながちょっとずつでも「地産地消」を意識することで、佐渡の農林水産業も元気になるのではないのでしょうか。

佐渡市消費者協会としても、生産者とのつながりをこれからも大切にしていきたいと思っています。