

2～3 誰もが利用しやすい公園へ/ごみゼロ・クリーンキャンペーン/広島駅南口広場の再整備にご協力を など
4～5 **特集** 防災特集 いのちを守る行動を
6～8 暮らしのガイド、施設のイベント



◀ 広報紙がスマホで読めます (13言語対応)

生産現場に行ってみよう！

“ひろしまそだち” 地産地消ツアー

新鮮じゃけえ 食べてみんさい！

ぜひ体験しに来てね！



安佐南区祇園 祇園パセリ生産現場で4月初旬に撮影

市内の生産者が市内で生産した農林水産物“ひろしまそだち”。農林水産振興センターでは、もっと“ひろしまそだち”を知ってもらうため、地産地消ツアーを行っています。
岡農林水産振興センター (☎845-4347、☎845-4350)



地産地消でつながる輪

地産地消とは、地域でとれたものを地域で消費することをいいます。

地産地消の輪が広がると、消費者はより近い産地で生産されている新鮮で安心な農林水産物を手に入れることができます。

また、生産者は地域のニーズに応じた生産を行うことができます。

さらに農林水産物の流通にかかる環境への負担を減らすことができます。

生産現場で「食」と「農」を学ぶツアー

農林水産振興センターは、地産地消の大切さや“ひろしまそだち”の魅力をもっと市民に知ってもらうため、その産品の旬の時期に、実際の生産現場で「食」と「農」について学べる「“ひろしまそだち”地産地消ツアー」を行っています。

消費者と生産者の交流の場

ツアーでは、生産者から直接、生産現場を案内してもらい、その産品の特長や土づくりなどこだわりの生産方法を学ぶほか、収穫や袋詰めなどの出荷作業を体験します。その後、収穫した産品を使用した料理の試食など、生産者ならではのおいしい食べ方を学びます。

生産者にとっても消費者からの生の声が聞けるなど良い交流の場になっています。

知れば、もっとおいしくなる

“ひろしまそだち”産品を、生産者がどんな思いで、どのように作っているかを実際に生産現場に行ってみることで、日々の食事がさらにおいしく感じられます。

ツアーに参加して、地元産品の魅力を再発見してみませんか。

ツアー参加者の声

- 育てる過程がよく分かった
- とれたての野菜がおいしかった
- 普段気軽に食べていたけれど、生産者の苦勞が伝わり、これからは感謝して食べようと思った
- 初めての収穫体験で楽しかった。苦手な食べ物だったが克服できそう
- 丁寧に説明してくれたので、いろいろ知ることができた
- 貴重な体験ができて、子どもにとっても良い勉強になった



“ひろしまそだち”地産地消ツアー

一年を通じて、さまざまな体験ツアーを予定しています。

※天候などの状況により、内容など変更になる場合あり

【開催予定】

7月26日(日) 狩留家なす (安佐北区)

9月19日(土) 牛乳 (佐伯区)

来年3月 笹木三月子大根 (安佐南区)

募集時期や申し込み方法など詳しくは、同センターホームページで、随時お知らせします。



この記事は、主に右記SDGsのゴールの達成に役立つものです。
【SDGs…持続可能な開発目標】

