

ぬぎ取ってお読み下さい。

地産地消だより

ちさん ちしょう だより



地産地消コンテストの受賞作品が決定しました!

市内の幼稚園や保育所等の子どもたちを対象に、地産地消コンテストを開催しました。今回、「あいちゃんイラストコンテスト」と「地産地消くんづくりコンテスト」の最優秀賞が決定しましたので、それぞれの作品をご紹介します。

すてきな作品を
どうもありがとう!



地産地消推進コマケ
「あいちゃん」

令和2年度「あいちゃんイラストコンテスト」

最優秀賞

最優秀賞 慈光第二こども園
もんま ゆづあさん作



講評

カラフルで素敵な作品です。色紙を野菜や果物の形に切って、貼るアイデアを思いついたことが良かったです。

令和2年度「地産地消くんづくりコンテスト」

最優秀賞

最優秀賞 子どもの森白梅幼稚園
おめき りほさん作



講評

すいかの断面を使った、迫力ある作品です。色合いもとってもきれいで、おいしそうです。

優秀賞を受賞したみなさんのお名前

あいちゃんイラスト部門

若松第一保育園	さとう いづなさん
面川報徳保育園	ささき しゅうさん
みなみ若葉こども園	はせがわ みつきさん
若松第一幼稚園	やまぎし さくらこさん
北会津こどもの村 幼保園	ほ し ひさきさん

地産地消くんづくり部門

ザベリオ学園こども園	かんけ あむさん
こばと幼稚園	わたなべ ゆらさん
若松第三幼稚園	すずき さなさん
ザベリオ学園こども園	たにがわ そうたろうさん
とうみょう子ども園	はせがわ あかりさん



地産地消推進月間中(11月)の取組をご紹介します

これからも
ご協力お願い
します!



会津若松市では、毎年11月を「地産地消推進月間」に設定し、この期間中は普段以上に地産地消の取組に力を入れていきます。

昨年(2023年)の11月も、市内の学校や幼稚園、飲食店のみなさんにご協力いただき、地産地消を推進しました。ここではみなさんの取組をご紹介します。

地産地消推進月間(11月)における取組内容

No.	実施主体	名 称	内 容
1	永和地区学校 給食センター	地域応援給食	地元の食材を使用した給食を提供
2	松長小学校	県産ヒラメと地元食材使用メニュー	県産ヒラメを使用した「ヒラメのマヨネーズ焼き」と、地元の食材を使用した献立
3	一箕小学校	地産地消週間	会津産、福島県産の食材を積極的に使用して給食を提供
4	博愛園	クッキング保育	会津産米と、えごまを使って、郷土食である「しんごろう」を作り、みんなで食べる。
5	認定こども園 若松第三幼稚園	もちつき	地元のもち米を使用して、もちつきを行い食べる。
6	門田報徳保育園	地産地消献立の実施と、おもちつき	・会津産・福島県産の食材を使用した献立の提供 ・地元のもち米を使用した、もちつき
7	広田保育所	誕生会、普段のおやつ	・地元の食材を使用した献立と、郷土料理(こつゆ、あげまんじゅう)の提供 ・会津産のもち米やお米、大根、人参、里芋、さつまいも、ほうれん草を使用 ・「金山南瓜を使った米粉の南瓜ケーキ」を提供
8	若松第三保育園	①食育week ②パースデイランチ	①-1子供たちが旬の食材に触れ、クッキング等で食べ物に興味・関心を持つ。 ①-2子供たちが地元の商店から地元産品を購入し、給食に取り入れる。 ②地元の食材を使用した献立で、誕生月の親子で会食。
9	南町こども園	地産地消の献立メニュー	・会津産米粉を使ったメニュー(米粉のさつまいもチーズケーキ) ・蟹川大根とホタテのサラダ ・立川ごぼうの五目きんぴら
10	会津婦人会保育園	地産地消・会津の旬を味わう	・会津の野菜や果物を使用した献立の実施(ほうれん草、大根、ねぎ、りんごなど)。 ・給食日より・献立表に記載、保護者への発信。
11	(株)高橋庄作酒造店	純米酒の販売	会津産酒造好適米100%使用の純米酒の販売
12	JA会津よつば あぐりかふえC's	会津産野菜を使用した メニューの提供	・会津産秋野菜を使用したパスタの提供 ・会津産米、野菜を使用した期間限定メニューの提供 ・会津産米粉を使用したデザート(ジェラート、クレープ) ・会津産米粉ホットケーキミックス、クレープミックスの販売
13	会津養鶏協会	県産地鶏学校給食提供推進事業	県内小・中学校の学校給食で会津地鶏肉を提供
14	會・matiere (マチエール)	会津の食材をふんだんに使った 食べ方の提案	会津伝統野菜をはじめ、「会津の食材」をふんだんに提案します。
15	串鶴	イオンレイクタウン「会津フェア」	・会津地鶏ササミ串かつ ・会津産生しいたけ串かつ、生しいたけ肉詰め ・会津産豚串かつ ・会津産シルクスイートいもけんぴ ・かつギョウザ
16	(有)ハニー松本	イオンレイクタウン「会津フェア」	・蜂蜜、蜂蜜加工品の販売
17	會ベーグル	地元食材を使用したベーグル提供	・会津産米粉と、みそ入りベーグル ・会津もち麦ベーグル ・会津甘酒ベーグル

ご紹介した以外にも、たくさんの方に地産地消にご協力いただきました。ありがとうございました。

1月～3月は 会津地鶏

あいづ食の陣 開催中!

赤いのほりを目印にお出かけください!

あいづ
食の陣

「会津人が胸をはって美味しいといえる食材を、旬の時期に味わってほしい」との願いから、旗揚げした食の一大イベント『あいづ食の陣』。

1月～3月のテーマは「会津地鶏」。会津の冬は厳しい寒さとなることから、この時期に育った会津地鶏は、通常の時期より脂を蓄え、より一層美味しさが深まります。会津地鶏をまだ食べたことがない、というみなさんも、ぜひ、この機会に、市内飲食店等で会津地鶏を味わってみてください。



aizu-shokuno-jin.jp/

パンフレットでは
テイクアウト・デリバリー情報も掲載



地産地消ってなんだろう？

「地産地消」とは、「地元生産・地元消費」を略した言葉で、「その土地で生産されたものを、その土地で消費する」ことを意味します。

地産地消を進めることで、消費者は生産や流通に関わる人たちと顔の見える関係(=信頼関係)になり、想いやこだわりがこもった安全な農産物を安心して食べられるようになります。また、地域内で生産・流通・消費といった経済の循環が行われることで、地域経済の活性化にもつながります。さらに、遠いところから食材を運んでくる必要がないため、運搬にかかるエネルギーが少なくなり、その分安い価格で販売することができるほか、昔ながらの食文化を伝えたり、食育の面でも効果が期待されています。

つまり、地産地消は、農産物を作る人・売る人・食べる人にとって、とても大切な取組といえます。



みなさんも、地産地消運動に参加しませんか？

市では、地産地消運動にご協力いただける方を募集しています。生産者・販売者・消費者のみならずそれぞれが、それぞれの立場で地産地消の取組を進めることで、地産地消の輪が広がります。会津の農産物を次世代に残すためにも、みなさまの参加をお待ちしています。



～消費者(食べる人)のみなさまへ～

「地産地消サポートクラブ」に登録しませんか？

会津の農業や食べ物に興味をお持ちの方ならどなたでも大歓迎。入会時に地産地消を進めるためにどんなことをするか自ら宣言し自主的に地産地消に取り組んでいただきます。個人だけでなく、会社や事業所、市民団体のみなさんの登録もお待ちしています。

登録は、所定の用紙に記入して農政課に提出すれば完了です！



～生産者(作る人)・販売者(売る人)のみなさまへ～

「地産地協力農業者」「地産地消協力店」に登録しませんか？

安全・安心な農産物の生産に取り組む農業者のみなさんや、地元農産物を積極的に利用している飲食店・販売店のみなさんの登録をお待ちしています。

※学校給食用食材を直接納品するには、地産地消協力農業者の登録が必要です。詳しい登録基準などはお問合せ下さい。



地産地消くん

ち さん ち しょう

地産地消推進ホームページ

会津若松市地産地消

検索

<http://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/docs/2007081000057/>

各 種
お 申 し 込 み
お 問 い 合 わ せ

会津若松市 農政課 農業活性化グループ

〒965-8601 会津若松市東栄町3番46号

TEL/0242-39-1253 FAX/0242-23-8180

E-mail:nosei@tw.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp

