

ぬき取ってお読み下さい。

会津若松市

令和2年11月1日号

# 地産地消だより

ちさん ちしょう だより

今年の「地産地消まつり」は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、開催中止となりました。

**地産地消サポートクラブキャンペーン**(地産地消サポートクラブ会員のみ)  
この機会にぜひ、会員登録してキャンペーンに応募しよう!

**地産地消サポートクラブ会員の皆さんへ! 地産地消推進月間キャンペーン実施!**

11月は会津若松市の地産地消推進月間です。今年も地産地消推進月間キャンペーンを開催します! ご家庭で地産地消の活動を実践していただいたサポート会員の皆さんの中から抽選で5名様に地産地消商品の詰め合わせを**プレゼント!**この時期に、地産地消活動に取り組んでみませんか。

現在会員でなくても、応募時に地産地消サポートクラブ会員に登録していただければ応募可能です。この機会にぜひ、登録してキャンペーンに応募しよう!

- 応募のしかた**
- 1 下記の応募部門からお好きな部門を1つ選び、部門にあった地産地消推進活動を実践し、その活動風景などの写真を撮ってください。
  - 2 所定の用紙にその活動内容を明記し、写真を裏面に貼り付けてください。(部門5は写真不要)
  - 3 応募先はこちら  
〒965-8601 会津若松市東栄町3番46号  
**会津若松市 農政課「地産地消サポートクラブキャンペーン」係**  
※メールでの応募もできます。下記のメールアドレスに応募用紙と写真のデータを添付してご応募ください!  
●メールアドレス:nosei@tw.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp

## キャンペーンの応募部門

部門	活動例
1 「我が家の地産地消」部門	自宅で野菜を栽培する、親子一緒に地元産農産物を使って料理をする、など。
2 「自慢の地産地消メニュー」部門	地産地消を意識した新メニューや、普段から作っている地産地消メニューの紹介、など。
3 「お店で味わう地産地消」部門	地産地消協力店や「あいつ食の陣」参加店舗で地産地消のメニューを積極的に食べる、など。
4 その他(上記以外の活動)	地元産農産物を使った食育活動や市内で開設されている直売所で地元産農産物を積極的に購入する、など。
5 「地産地消川柳」部門 <small>※こちらは写真の添付不要です。</small>	地産地消がテーマの川柳を募集します。地元の農産物を食べた感想や地産地消への思いなどなんでもOKです。

- 注意事項**
- ・応募は1部門1人1件です。
  - ・複数部門の応募も可能です。
  - ・地産地消サポートクラブの個人会員のみ応募可能です。
  - ・地産地消サポートクラブの会員でない方は、応募時にあわせてお申込みください。
  - ・応募用紙は会員の方には郵送する他、農政課にも用意しています。市のホームページからダウンロードして印刷することもできます。
  - ・応募いただいた内容は地産地消だよりなどで紹介させていただく場合があります。その場合は事前に相談させていただきます。
  - ・応募用紙は返却いたしません。



たくさんの応募をおまちしています



地産地消推進ロゴマーク「あづなちゃん」

令和2年11月16日(月)~12月25日(金)消印有効



## 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、食べる人が、作る人や売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、運搬にかかるコストが少なくなり、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、旬の食材を旬の時期に味わう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。

安全で採れたての農産物を食べてほしいなあ！



作る人



食べる人



売る人

会津で育った新鮮な農産物を売ろう。

こんな地産地消もどうですか？

会津の野菜はおいしいな。

栄養豊富な採れたての野菜を食べて元気に！

誰がどこで作ったものか、分かるように表示しよう。

- 農業体験に参加して、収穫したての野菜や果物を味わう！
- 直売所に行き、生産者の方から作り手ならではの「こだわり」や「おいしさの秘密」、「究極のレシピ」を聞いてみる！



## 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・消費者のみなさんそれぞれが、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。



### ～生産者(作る人)・販売者(売る人)のみなさまへ～ 「地産地消協力農業者」「地産地消協力店」へ登録しませんか？

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い合わせ下さい。

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！



### ～消費者(食べる人)のみなさまへ～ 「地産地消サポートクラブ」に入会しませんか？

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。  
※地産地消サポートクラブキャンペーン(2ページ参照)の応募は、個人会員の方のみとなります。



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

<https://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





# A i Z ' S - R i C E

Premium Rice from AIZU

by AIZU Agricultural Book in 1684



## 会津産厳選コシヒカリ

### 「A i Z ' S - R i C E」(アイズライス)

### 好評発売中!



きもいり さぜよじえもん

会津藩の肝煎、佐瀬与次右衛門によって江戸時代前期の貞享元年に書かれた「會津農書」。これに記されている伝統的な農法に基づき、会津清酒の酒粕を肥料として土壤に施し、地力を高めて稔り豊かに育てた美味しいお米です。会津から、思いを込めて。

## A i Z ' S - R i C E の 特 徴

「Aiz's-Rice」は、福島県の特別栽培ガイドラインに沿った減農薬・減化学肥料栽培で育てられました。そのうえで、平成元年に「特A」のランクが創設された「食味ランキング」において、31年間で24回、平成25年から7年連続で「特A」に位置づけられている会津産コシヒカリの中でも、食味値80点以上(玄米タンパク質含有率6.4%以下)のものだけを厳選した自信作です。

## ロゴに込められた思い

ロゴの赤べこは太陽をイメージしており、赤べこの下で結ばれた稲穂は人と人との結びつき「絆」を表しています。また、ロゴタイプの「い」は小文字になっており、点が「米つぶ」になっています。これは「お米一粒一粒に(愛)を米(こめ)ました。」という思いが込められています。

パッケージデザインは5kg、2kg、300gで異なっており、かわいらしいデザインとなっております。様々な場面でご活用ください!

Aiz's-Riceが買える店・オンラインショップはこちら

アイズライス

検索



令和2年  
10月1日～12月31日  
会津米・酒

# 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!  
テイクアウト情報も発信中!地元飲食店を応援しよう!

あいづ  
食の陣

## 「あいづ食の陣」は食の一大イベント。 3ヶ月ごとに会津産の旬のテーマ食材を ご紹介しています。

春(4月～6月)、夏(7月～9月)、秋(10月～12月)、冬(1月～3月)の各シーズンごとにテーマ食材を設け、JA・販売店・飲食店・宿泊施設が一体となって会津産の旬の食材をPR!イベント開催やパンフレット、Webサイト、SNSを通じて広く情報発信を行っています。期間中は、様々なジャンルの参加店において、「あいづ食の陣」の赤い旗を目印に、テーマ食材を利用したメニューの提供や販売店での食材販売を行っています。

10月から12月のテーマ食材は会津米と酒。“食欲の秋”のこの季節、会津の豊かな土壌によって育てられたおいしいお米、そして上質な酒米から生まれるおいしいお酒を、食べ・飲み比べしながら心ゆくまで堪能ください。



[aizu-shokuno-jin.jp/](http://aizu-shokuno-jin.jp/)



※写真・イラストはすべてイメージです。