

伊豫國「あじの郷」づくりに

3

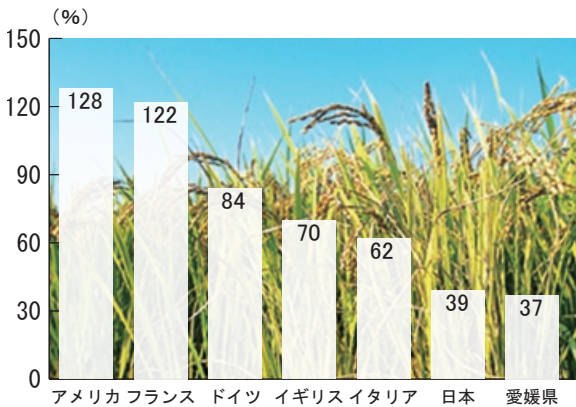
今回は「地産地消推進グループ」の門田眞一さんにお話を伺いました。

地産地消で「スローフード」な地域づくり

「あじの郷」づくりの重要な柱の一つに伊予市の「地産地消」があります。「地元で採れたものを、地元で食べよう」という地産地消において大切なことは、生産者と子どもたち、消費者が「食」を通じて顔の見える関係をつくることです。

北イタリアのブラという小さな田舎町から始まった「スローフード」運動を知っていますか。大量生産・大量流通でゆがめられた現代人の食生活を見直そうと、
①消えつつある伝統的な食材や料理、質の良い食品を守ること
②質の良い食材を提供する小生産者を守ること
③子どもたちを含めた消費者全体に味の教育を進めていくこと
をテーマに掲げ、各地に残る食文化を尊重し、将来に伝えていく活動に取り組んでいます。

■世界の食料自給率



日本の食料自給率は、先進国の中で最低水準の39%。愛媛県はさらに低く、37%です。世界各国が国内生産物の消費の拡大や自給率向上に力を入れている中で、日本や愛媛県の現状は深刻です。生産者と消費者が手を携えて「食」について理解とつながりを深め、地産地消を進めなければならない理由がここにあります。



「地産地消の先進のまち・伊予市」を目指して

伊予市には、伊予灘のハモ・マンガツオなどの高級魚、しらすやえび、なす・レタスなどの露地野菜、ビフ・ミカン・栗・キウイフルーツなど、愛媛県一を誇る特産品を含んだ海・山・里の食材が豊富にあります。

伊予市の地産地消を進めるためには、まず市民が地域の食文化や食材を知ることが大切です。

「あじの郷」づくり実行委員会の「地産地消推進グループ」では、学校給食や福祉施設、市民生活における地元食材の利用や地産地消の実態・意向調査を行います。そして、安全・安心の豊かな産地づくりと供給体制の整備、地元消費の拡大、新たな直売所設置と農場農水産物の提供拡大、特産加工品・「伊予市ブランド」の開発など、さまざまな取り組みの輪を広げていきたいと思っています。

また、生産者と消費者との体験交流活動も重要です。伊予市女性団体連絡協議会の「伊予のふるさと料理フェア」では、ごしき寿司、ミックス大豆飯、鯛めし、レタスの酢味噌和え、つみれ汁、オレンジかんなど季節の地魚や野菜を使った郷土の味覚やレシピを提供してきました。双海では、グリーンツリーズムの一環としてふるさと料理の提供、中山ではそば打ち体験など、各地域でさまざまな取り組みが行われています。こうした体験交流の場の一層の充実や、食についての理解を深め、消費を促進する「いよし食材の日」の制定など、各地域で地産地消を広げていくことが重要です。

現在、新たなプロジェクトとして伊予灘の天然活きハモを生かした下灘・豊田漁港での「びちびちハモ祭り」を企画中です。

市民ぐるみで「地産地消の先進のまち・伊予市」を目指しましょう。