

News Letter

2021年

9月

中国四国農政局
広島県拠点

食べてみんさい！東広島青なす あおびー倶楽部（東広島市）

知っとる？ ひろしまの伝統野菜

「ひろしまの伝統野菜」と聞くと、「広島菜」や「太田かぶ」を思い浮かべるかたも多いのではないのでしょうか。

伝統野菜の多くは、生産効率が悪いなどの理由から栽培が減少してきましたが、「他にはない別格のおいしさを多くの人に知ってもらいたい」「未来の子供達に残していきたい」と、各地でひろしまの伝統野菜を守る取り組みが行われています。

あおびー倶楽部の取り組み

東広島市の生産者が、三次市下志和地町で栽培されていたひろしまの伝統野菜「下志和地青なす」のおいしさに感動し、広く知ってもらいたいと、2014年頃から栽培を開始。

当初は、「広島お宝野菜」として(財)広島県農業ゾーンバンクが保存していた種を譲り受け、東広島市やJAの助言を受けつつ無農薬栽培で自家採種を継続。

平均年齢40歳代という若手生産者7名で構成している「あおびー倶楽部(くらぶ)」では、年1回の定例会や、コロナ禍ではZoomを使い、随時、部員間で情報や意見交換を行い、出荷規格の統一、栽培マニュアルの作成、販売先の確保や知名度アップに日々奮闘されています。

その甲斐もあって、これまで栽培してきたこの“青なす”は、「東広島マイスター」の特産物部門に認定され、2021年7月21日、「東広島青なす」とブランド化しました。



「東広島マイスター」
“特産物部門”に認定



大学生の手作り絵本で知名度アップ

若草色の果皮、トロ～ツととろける果肉が特徴



青なすの魅力を語る森さん

当倶楽部構成員で、脱サラ後、有機・自然農法を心がけ、美味しい品種や伝統の品種を子供達に繋いでいきたいという強い信念で取り組んでいる「安芸の山里農園はなあふ」の森昭暢さん(41)に、「東広島青なす」の魅力について、話をうかがいました。

イチオシは「東広島青なすのステーキ丼」。

加熱すると果肉がとろけるように柔らかくなり、それをご飯の上に並べて、焼肉のタレをかけたら、はい出来上がりとのこと。

アクが少なく、若草色が鮮やかな「東広島青なす」。

皆さま、食べてみんさい！

インフォメーション 「みどりの食料システム戦略」

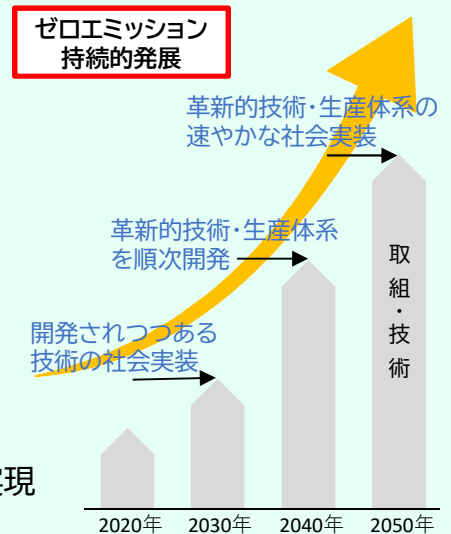
地球温暖化・大規模災害等の諸課題に直面している中、これらの諸課題に的確に対応し、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現(2050年までに目指す姿)する「みどりの食料システム戦略」が策定されました。



みどりの食料システム戦略

【2050年までに目指す姿】

- ① 農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現
- ② 化学農薬の使用量をリスク換算で50%低減
- ③ 化学肥料の使用量を30%低減
- ④ 耕地面積に占める有機農業の取組面積を25%、100万haに拡大
- ⑤ エリートツリー等を林業用苗木の9割以上に拡大
- ⑥ ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人口種苗比率100%を実現
- ⑦ 2030年までに食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- ⑧ 2030年までに持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現



期待される効果

経済

持続的な産業基盤の構築

社会

国民の豊かな食生活
地域の雇用・所得増大

環境

将来にわたり安心して暮らせる地球環境の継承

詳しくは、農林水産省のホームページをご覧ください

<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/index.html>



◎「News Letter」は、原則奇数月に発行しています。

編集：中国四国農政局 広島県拠点

〒730-0012 広島市中区上八丁堀6-30

TEL (082)228-9676(内線306) FAX(082)228-5817 <農政局HP> <https://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。 <https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>