



漬物であいちの野菜を食べよう！

- 愛知県は、温暖な気候と大消費地が近いという立地条件を生かし、秋冬野菜を中心とした全国屈指の農業県である。
- 加えて、本県の漬物産業は豊富な野菜産地を背景に江戸時代から発展し、現在も漬物出荷額が全国第5位(2020年)と、漬物生産が盛んである。
- 本県産の野菜を用いた漬物の魅力を知ってもらうことで、漬物を通じた地元産野菜の消費拡大を目指すとともに、漬物という日本の食文化の継承のため、事業を実施した。

【取組の内容】

- 県内の食育ボランティア等、情報発信力のある県民を対象に、本県産白菜をテーマにした「白菜の収穫体験と漬物講習会」を開催した。
- 女性9人の生産者団体であるVAC(Vegetable Active Club)と公益社団法人愛知県漬物協会の会員を講師として、「白菜の収穫体験」、「白菜に関する講話」、「漬物のレシピ講座」、「白菜の漬物作り体験」等を行った。



収穫体験の様子



講義の様子



漬物作り体験の様子①



漬物作り体験の様子②

【取組の成果】

体験後に参加者に実施したアンケートでは、「野菜について考える機会はあるようでないため良い体験だった」「漬物を食べる習慣がなかったが作って食べてみたい」などの感想があり、地域の野菜や漬物の魅力を知ってもらう機会となった。

また、「地域への伝承に努めていきたい」、「所属する団体の仲間に共有した」などの回答もあり、講座を通じた波及効果も期待される結果となった。

【事業の目標】

○地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承し、伝えている者の割合

事業実施前73.9%→事業実施後95.6%

○産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者を増やす

事業実施前78.2%→事業実施後100%

地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承し、伝えている者の割合

産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者を増やす

