

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。
- キャベツの作付面積は全国1位(2022年)を誇っており、その中でも東三河地域は一大産地となっている。
- 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。

愛知県



(愛知県全域)

【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、事業の受託先である公益社団法人愛知県漬物協会の会員を講師として、本県産キャベツをテーマにした「キャベツと漬物に関する講話」、「品種の違いによる浅漬けの試食・解説」等を行った。



講話の様子



試食の様子

- 作成したリーフレットには、漬物を用いた簡単なレシピや、講話風景及び浅漬け試食体験の様子を掲載した。



【取組の成果】

体験後に参加者に実施したアンケートでは、「キャベツを切り口に野菜を食べる良いきっかけになった。」、「漬物を食べる習慣がなかったが、取り入れてみたい。」など、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、「子供たちに話したい。」、「所属する団体の仲間に発信したい。」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】

- ① 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 80.0%→事業実施後 84.0%
- ② 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合
事業実施前 64.0%→事業実施後 88.0%

