

漬物であいちの野菜を食べよう！

愛知県



- 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。
- 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、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、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、本県産ナスをテーマにした「ナスと漬物の関わり等の講話」や漬け込み体験（ぬか漬作り）を行った。



講話の様子



ぬか床作りの様子

- 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、漬け込み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、「県の野菜や伝統的な食品に興味を持つことができた」、「手作りのぬか漬けの良さを実感できた」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、「まずは娘に伝えたい」、「所属する団体の仲間に普及したい」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。

【アンケート結果】

- 産地や生産者を意識して食品を選んできたか。

事業実施前 78.6%
→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等を継承し、伝えているか。

事業実施前 46.7%
→事業実施後 100%

