

報道実績

徳島新聞 6月13日(金)付

鳴潮
鳥取産でも高知産でも構わない。だが、できることなら地元産で思い、いつも選ぶのは鳴門産。取れたてのラッキョウが甘酸っぱく漬かる日が楽しみだ。▼スーパーの野菜売り場は、時季によって並ぶ品が変わる。ラッキョウはそれほど売れないのか、数は多くないが、春先はシシトウや菜の花が目立つ位置に豊富に積まれていた。年間を通して出ている野菜が多い中、季節限定の食材は貴重だ。今しか食べられないと考えるといとおしくなる▼徳島市で先日開かれた食育推進全国大会の国際会議で、イタリアシェフが話していた。「その地で作られたフレッシュな食材を使うのが健康にとって必要だ」。イタリアでは地域によって食に特色があるという。それぞれの地域で取れる季節の食材を使うからだとか▼なるほど、イタリア料理の配膳動向を見ていると、季節ごとにメニューが変わる。味付けはニンニクと唐辛子、トマトと香草などシンプルで、素材の良さを引き出す料理が多い▼今月は食育月間。折しも、主食であるコメの高騰で農家への関心が高まっている。生産者は高齢化し、将来も安定して作物を供給できるか心もとない▼キュウリは曲がっていてもいいから、食事を大量に作って廃棄する仕組みは正常なのか。いま一度見詰め直し、豊かな食とは何か、考えるときである。

JA全農とくしま情報 7月号

マンスリーレポート

～「サステナブルな食」「食を通じた健康づくり」「世界も視野に入れた徳島の食の魅力発信」～ 第20回食育推進全国大会inTOKUSHIMAで徳島すだちをPR

6月7日、8日の2日間、当県本部は、アスティとくしまで開催された「第20回食育推進全国大会inTOKUSHIMA」(主催＝農林水産省、徳島県)でブース出店し、県産飲料(ずすだち・徳島すだち微炭酸)とすだちグミの販売および徳島すだちのPRを行いました。

当大会は、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施する6月の「食育月間」における全国規模の中核的な行事で、2006年の第1回大会以降、農林水産省が地方自治体と連携し毎年開催しています。

今回は本県開催ということで、食の力は無限大∞～徳島から未来へつなぐ食育～をコンセプトに、徳島県ならではの「食」や「食文化」の魅力を発信するため、ステージや県内外の団体・企業160余りのブースで多彩な催しを繰り広げました。

7日はメインステージで開会式が行われた後、食育活動表彰や阿波踊り、日英伊韓の6名のパネリストによる食育国際会議などが催され、開場直後から大勢の来場者で賑わっていました。また、同日午後には東京海洋大客員教授でタレントの「さかなクン」のトークショーがあり、観客からリクエストを受け模造紙に魚のイラストを即興で描きながら魚の生態や魅力を紹介しました。子どもたちは「さかなクンに会うことができて夢のようだ」と喜んでいました。

当県本部ブースでは、両日徳島すだち大使(英咲良さん・花谷愛子さん)が来場者に、徳島すだちの魅力を発信しました。海外の観光客も多く詰めかけ、展示していた徳島すだちのパネルやパンフレットに興味深く見たり、「すだち飲料やグミはどんな味?」と質問しながら、お土産をたくさん購入していました。

大会は2日間で約24,000人の来場があり、盛況のうちに幕を閉じました。



後藤田正純徳島県知事による開会のあいさつ



会場の様子



当県本部ブース(7日)



当県本部ブース(8日)