

薩摩川内市生活研究グループ[®]連絡協議会

(鹿児島県薩摩川内市)

活動の概要

- 薩摩川内市生活研究グループは、結成当初は個々の生活改善（研究）が主であったが、その活動が発展して、今では地域農産物に付加価値をつけ、地域農業の振興につながる活動を展開。
- 地域の出荷規格外のを加工・販売するなど、規格外品の有効活用につなげ、商品化した、「らっきょう・ごぼうの甘酢漬け」、「餅」、「地鶏みそ」などは、直売所等で販売する他、「まごころ便」として年2回発送しており、その活動が28年目を迎えている。（平成4年度～）
- 学校給食においては、地元の農産物を薩摩川内市生活研究グループがカットまでの一次加工（下処理）を施すことで、地元農産物の利活用の向上に一役を担っている。（平成28年度～）
- 市が掲げている「薩摩川内市350ベジライフ」（市民の野菜を1日350グラム摂取する食生活）の実現に向けて、市が主催する「食育・地産地消料理教室」の講師として、グループ員が務めている。（平成29年度～）

背景・経緯

- 昭和57年 地域住民の健康管理や食生活の改善を目指して、祁答院町に大村北部生活センターが設置（薩摩川内市第1号）され、その後、入来町、樋脇町、川内市、甕島の旧市町村毎に各々生活改善センター（加工センター）が設置された。
- 平成4年 川内地区生活改善グループ連絡研究会（川内市・樋脇町・入来町・東郷町）として、ふるさと便「まごころ便」の発送を開始。（祁答院支部、甕島支部は含まず）
- 平成16年 市町村合併により、薩摩川内市生活研究グループ連絡協議会（5支部で構成）としてスタート。
- 平成23年 市主催の「食の伝承塾」のレシピ集を作成し、「塾」での講師を務める。
ゴーヤの規格外品を活用し、ゴーヤかりんとうとして商品化し、販売を開始。
- 平成28年 市特産の「ごぼう」を学校給食で提供するために、農協から提供されたごぼうの下処理（小判切り、ささがきなど）を担い、現在に至る。



「たまねぎドレッシング」の製造



「まごころ宅配便」詰め合わせ



食育・地産地消料理教室