

有機農産物をもっと身近に！

山形県立米沢栄養大学 石崎彩,石田菜摘,佐久間聖美,佐藤優衣,菅野美優,鈴木瑠奈,長岡結衣,永坂綾菜,久松侑生

1. 目的

みどりの食糧システム戦略は一般の方が理解するには難しい内容である。そこで私たちは、一般の消費者の方にも理解してもらえるきっかけとなるものを発信したい、人々の健康だけではなく、地球の健康も守らなければならないと考え、この取り組みを始めた。

2. 取組内容

- ①有機農業に取り組む農家の現場に行き、有機農産物に触れたり、農家さんの話を聞いたりして自分たちの理解を深める。
- ②有機農産物を使用したレシピを作成・調理を行う。
- ③今までの取り組み内容をまとめ、YouTube動画を作成する。
- ④アンケート調査を実施し、消費拡大するための消費者の意識を知る。

3. 結果

【農家さんへ取材】



千葉さん
自然栽培に惹かれ、
八百屋さんから一念発起
無肥料・農薬不使用の
十割乾麺そばが全国で大人気

本編はこちら↓



自然と調和して共に生きるための農業分野の取り組み



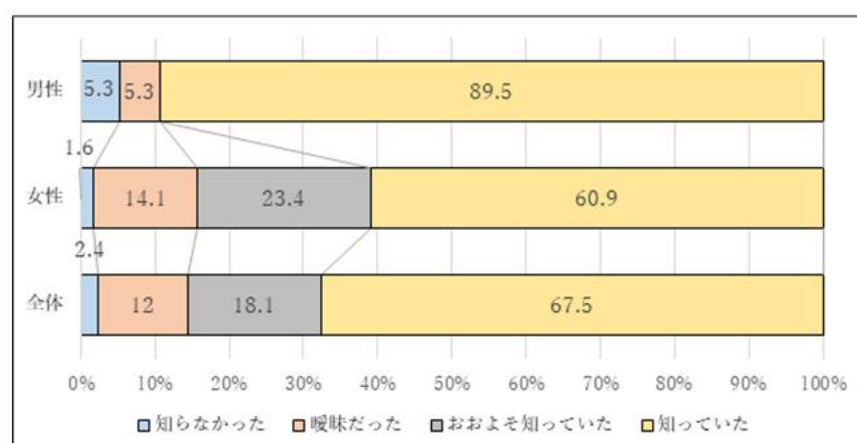
高橋さん
元消防士
農業界の危機を救うべく
「農園成」を立ち上げる

本編はこちら↓

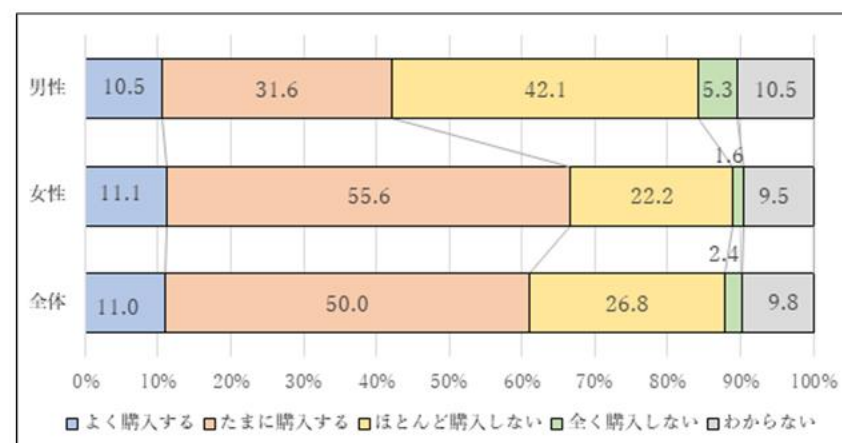


環境によく循環型の農業で持続性がある有機農業

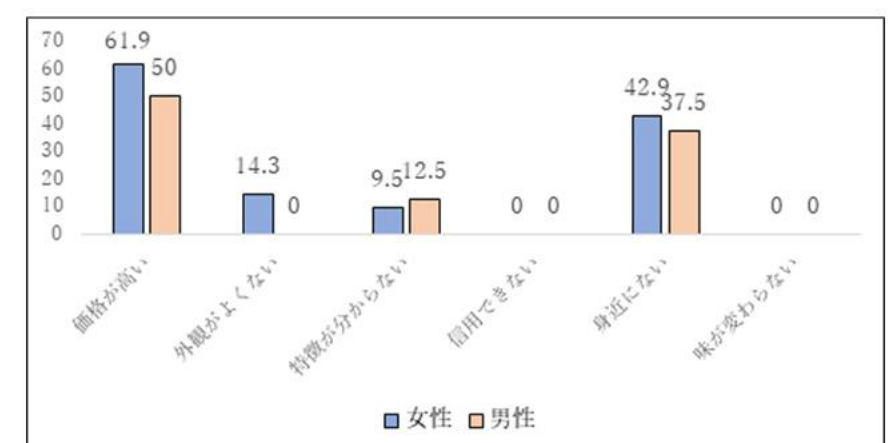
【有機栽培に関する意識調査】



有機農産物を知っているか(図1)



有機農産物の購入頻度(図2)



購入しない理由(図3)

【レシピ考案】



◎ガレット



使用した有機食材:
しょうゆ、そばの実、
そば粉、玉ねぎ、
さつまいも
バターナッツカボチャ

使用した有機食材:
そば粉

素材の味を引き足すために
調理法や配合を工夫した。



◎ポタージュ



使用した有機食材:
バターナッツカボチャ
玉ねぎ、そばの実

食材の見た目が
気にならない
調理法を取り入れた。



その他、2品を考案しました。

4. 考察・まとめ

近年、有機農産物についての関心が高まっており、アンケート結果からも『有機農産物を知っているか』について、「おおよそ知っていた」、「知っていた」を合わせると、全体で85.6%を超えており、知っている人は多いと分かった(図1)。しかし、『有機農産物の購入頻度』では、30%近くの方が「ほとんど購入しない」「全く購入しない」であり、認知度に比べ購入する人は少ないということが分かった(図2)。『購入しない理由』としては、「価格が高い」「身近にない」などといった理由があげられた(図3)。

以上より、有機野菜の理解を広めると同時に、有機農作物を必要とする消費者が身近に手に取とれる環境づくりが課題になると考えた。今回は有機農業についての理解を深めるきっかけとなる取り組みを行ったが、一般消費者により身近で購入を促す取り組みが必要となると考えた。具体的には、取り扱い店頭が目立つポップの設置やイベントなどの実施が考えられる。