

地産地消

沼津のおいしさ、
いただきます。

海も山も、川もある沼津。「食べ物」に注目すると、あじのひもの等の水産加工品や西浦みかん等の柑橘類が有名で、沼津の宝100選にも選出されています。

豊かな自然と恵まれた気候は、豊富な農作物や畜産物等を育み、広く知られているもの以外にも、様々な食材が私たちの食卓に届けられます。

沼津に住んでいるからには「沼津のおいしさ」を知っておくと、沼津で暮らすことがもっと楽しくなるのではないのでしょうか。

今回の特集では、沼津における「地産地消」について紹介します。地産地消を考えることは、まちのよさを知ることにつながります。これを機会に、地産地消に取り組んでいきましょう。

農林農地課 ☎055-934-4751



産直市「KAU〜ら」の店内。採れたてのみずみずしい農作物がずらりと並びます。

おこしく、楽しく、地産地消

市では、沼津の農作物や畜産物をはじめとした多様な食材の「地産地消」を推進したり、PRしていくために様々なことに取り組んでいます。

そのひとつとして高校生による「沼津の地産地消メニューコンテスト」を開催しました。

市内の高校生が、社食・学食等部門、弁当等部門に分かれて、沼津の食材を使ったメニューを考案し、そのおいしさを競い合いました。入賞したメニューは実際に企業の社員食堂や宅配弁当などとして提供されました。

コンテストの最優秀レシピを食堂のメニューに取り入れたり、沼津事業所では、多くの社員が地産地消メニューを注文していました。総務担当で、自身も地産地消メニューに舌鼓を打った金子さんは「地元野菜や深海魚の旨味を活かしたメニューはたくさん、社員から好評でした。沼津の食材なのに



地産地消メニューのレシピ等、コンテストの詳細は市ホームページをご覧ください。
広報めまづ 検索

初めて食べたという人もいましたよ。バラエティ豊かな地元の食材をおいしくアレンジした高校生のアイデアはすごいですね」と驚きの様子です。沼津の食材は東椎路にあるJAなんすん西部産直市「KAU〜ら」や、東熊堂の金岡産直市、スーパーなどで求めいただくことができます。お買い物の際には、パッケージに記載されている産地表示をぜひ確認して下さい。食卓に地産地消メニューを並べることで、彩りと楽しい会話が生まれることでしょう。

生産者の想いも、いただきます。

雪をかぶった富士山を見上げる浮島の高台に、青々とした小松菜畑が広がります。

「野菜を取り上げてくれるなんて嬉しいですね。お茶やみかんなど地域ブランドとして売り出しているものだけじゃなく、沼津ではいろんな野菜をつくられているんです。学校給食でも使われているので、子供たちは、地元の野菜を食べて元気に育っているんですよ」と教えてくれたのは、お茶や米のほかに、小松菜やほうれん草、枝豆など多種多様な農作物を生産している齋藤公和さん。

齋藤さんによると、このあたりの畑は南向きの斜面で日当たりがよく、きれいな水が豊富であることから、様々な農作物づくりに適しているといえます。そのため、いくつかの農家が小松菜、プチヴェール、白ねぎ、トマトなどの野菜を育てており、意外なものではキウイフルーツなども生産されているそうです。

「私たちの野菜は青果市場や農協を通して市外にも出荷されていますが、沼津の水、そして沼津の人が育てた野菜ですから、地元の人にこそ食べてほしい」と話す齋藤さん。「いただきます」、と手を合わせるときに、生産者のことを想像してみませんか。

地元の食材や生産者に感謝することは、自分の住むまちを誇る気持ちにつながります。

こころからだを育む地産地消

市健康づくり課の山下あゆ管理栄養士が「沼津の地産地消メニューコンテスト」のレシピを取り入れつつ、沼津の食材を使った食卓(表紙写真)をプロデュースしました。

栄養学や食育といった観点から地産地消を考えると、地元の食材を使うことで、鮮度が高いうちに調理することができ、高い栄養価を摂取することが期待できる。「調理の際の彩りがいい」そして何より「おいしい」など様々な利点があるそうです。

山下管理栄養士は「心身の健全な成長のために食事はとても大切です。特に育ち盛りの子供たちの食事には旬のもの、栄養価の高いものを取り入れることが推奨されています。地産地消の考えを持つことで、食に対する正しい知識も身に付きます。家庭でも試していただきたいですね」と教えてくれました。

沼津の食材を使った食卓(表紙写真)



- ①ブランド米「するがの極」
- ②沼津野菜とあしたか牛の和え物(あしたか牛、沼津ねがた白ねぎ)
- ③彩り蒸し野菜(カリフローレ)
- ④プチヴェールの菜の花和え
- ⑤白玉と抹茶白玉のフルーツポンチ(ぬまづ茶、寿太郎みかん)
- ⑥ぬまづ茶



沼津のおいしさ、いちごようま。

地元で生産された食材を地元で消費する取り組みは、生産者の安定的な収入の確保にもつながり、地域経済の活性化に寄与します。

また、物流にかかるエネルギーも削減され、地球温暖化等の環境問題にも貢献することが期待されています。

食卓やお弁当に地産地消を取り入れ、私たち消費者が「地元の新鮮な食材をおいしく食べる」とは、まちを元気にします。皆で沼津の地産地消を盛り上げていきましょう。

