「消費者と生産者の交流会」を実施しました！

石狩振興局では、消費者による農業・農村の理解を進め、地産地消と食育を更に進める取組を行っています。

８月１日（土）江別市内において、「消費者と生産者の交流会」を実施し、消費者７組２４名の方が参加しました。

当日は、朝８：４５にＪＲ札幌駅に集合し、バスで江別市豊幌の伊藤農園に向かいました。

伊藤農園に到着後、野菜畑まで徒歩で移動し、経営主の伊藤良明さんと奥さんの智恵美さんからレタスとカリフラワーの収穫方法などについて説明を頂きました。

伊藤農園では、８種類のレタスを栽培しており、当日は普通の結球レタスを参加者のみなさんは、馴れない手つきでレタスを倒し、包丁で根元を切って収穫していました。

次の畑では、カリフラワーの収穫を体験し、収穫したレタスとカリフラワーは参加者の皆さんがお持ち帰りしました。

収穫体験の後、野幌公民館に向かう途中、石狩川防災ステーション直売所に寄って、地場産野菜の販売状況を見学し、購入していました。

野幌公民館では、地場産農産物の加工体験としてピッザづくりを行いました。

ピッザつくりの指導は、「はるちゃんのトマトケチャップ」を製造・販売している江別市豊幌の岡村恵子さんとお仲間の伊藤聖子さん、伊藤智恵美さん、そしてシニア野菜ソムリエの田所かおりさん、普及センターの明嵐さんにもご協力いただきました。

江別産「はるゆたか」の小麦粉を事前に発酵させたものを、参加者の皆さんがそれぞれに伸ばしてピッザの生地をつくり、その上に江別産のトマトやズッキーニ、バジル、とうもろこしなどの野菜をトッピングし、焼き上げたものを昼食としていただき

ました。

ピッザつくりの合間には、シニア野菜ソムリエの田所さんがトマトの歴史や栄養価などについてお話していただき、参加者のみなさんも感心して聞いていました。

昼食の後、本日メインの催しである「消費者と生産者の交流会」ということで、始めに生産者である農家の奥さんからそれぞれ農業生産に対する思いや、今後の目標などについてお話いただきました。

皆さんのお話からは、仕事の大変さということよりも、やりがいや楽しみをもっている感じがよく伝わってきました。
参加者の方からは、石狩管内も地域ブランドを付けてはどうかという意見もありました。

野幌公民館を出て、最後の酪農体験で江別市角山の関ファームにうかがいました。
はじめに経営主の川口谷（かわぐちや）さんから体験メニューの説明と注意事項などのお話があり、その後、参加者は「哺乳」グループと「乳しぼり」グループに分かれ、それぞれ説明を受けながら体験していました。
参加者の方からは、大変おもしろかった、ためになったなどの意見が聞かれました。

今回の取組を通して、石狩の農畜産物への理解が深まり、地産地消や食育の意識が広がることを期待しています。

石狩振興局の食育・食農体験の取組はこちらをご覧ください。
http://www.ishikari.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/syoku/syokuiku.htm

・「超!!旬ほっかいどう（石狩地域）」
http://plaza.rakuten.co.jp/machi01hokkaido/diary/?ctgy=23

・「いしかり育ちの食」
http://plaza.rakuten.co.jp/ishikarisodachi/