

もう食べたか？

新商品情報

県民ブレンド米
「武蔵小次郎米」の
試験販売実施中！

「晴るるやあじいしん」等のやまぐち米に、新たに県民ブレンド米「武蔵小次郎米」が加わりました。
県民ブレンド米とは、やまぐち米をもっと手軽に利用してもらいたいとの観点から開発する山口県産の良食味品種「コシヒカリ」、ヒノヒカリ、晴るる、ひとめぼれ」をブレンドした製品です。「武蔵小次郎米」はヒノヒカリ70%、ひとめぼれ30%のブレンド米で、食味に優れている「ヒノヒカリ」に、香りがあって粘りの強い「ひとめぼれ」を加えることで、柔らかく味のよい米に仕上がっています。
山口県米穀協会も「ブレンドすることで品質をより一定に保ち、いつでもおいしい米を供給することができるとのことです。



たくさんの人やまぐち米のおいしさを味わってほしい」と自信を持っておすすめしています。
下関近郊の精米販売店やAコープ（一部）での販売を皮切りに、現在、県内のスーパーや精米販売店の店頭で順次並んでいます。5kg精米袋で販売期間は今年いっぱいということなので、ぜひ味わってみてください。

Aコープ各店・フジグラン各店・フジグランヴェスタ各店・丸和各店・マックスバリュ各店・サンリブ各店・まるき各店・三宝商事各店
[長門市] 安藤米穀店 [阿知須町] ナカムラ [下関市] ウエスタまるき下関 形山店・ウエスタ下関 小月店・東米穀店・今村商店・大丸・たなか米穀店・安岡生活センター・金城米穀店 綾羅木店・坂倉米穀店・倉本商店・あの米店・上野商店・岡田米穀店・松永商店・井上米穀店・三坂米穀店・澤崎商店・古賀米穀店・三宅商店・酒井米穀店・徳岡商店・樋口商店・田中米穀店・下田米穀店・下関本村食糧企業組合・丸和商事・くわば酒店・鈴木酒店・坂本米穀店・モリカワ米穀店 山の田店・サティ
[下松市] 国居米穀店 [萩市] 柳井米穀店・キヌヤ 平安古店 [小郡町] 原田米穀店 [宇部市] 井筒屋・高杉商店・平野商店・宇部ストアー [小野田市] 船鉄百貨 有帆船・スーパーとみや [楠町] 船鉄百貨 舟木店 [秋徳町] 長繁米穀店・中嶋米穀店・松崎米穀店 [岩国市] 金丸・中村米穀店 [玖珂町] 亀田米穀店 [周東町] 松井米穀店 [豊浦町] 杉本米穀店・和田米穀店・エム・ディ・ディーワンダフル・川崎米穀店・キヌヤ 上野店・漁港売店・東ソ一生活協同組合本店・中村商店・まつにし・カネショウ・中野米穀店 (平成15年4月末現在)

もう一期待

農産物ニュース

Special
県産大豆100%の
豆腐が登場



山口県産の大豆サチユタカを100%利用した豆腐が登場しました。製品は「長州豆腐」や「豆っ娘」など。すでに一部店舗での販売も行われています。
サチユタカは平成13年から県の奨励品種となり栽培が行われている品種です。サチユタカの名前は、大豆の生産者、大豆を加工する業者、そして消費者に幸福（サチ）を豊か（ユタカ）にもたらすことを願って命名されました。

特徴としては、
●タンパク質含量が高く、豆腐への加工適性が優れている。
●収穫量が多く、優れた大豆が安定して収穫できる。
●病気に強く、肌の白い大豆で、見た目の品質も優れている。
●等があげられます。
これまでも、病院栄養士さんや学校給食関係者への試食などを行い、「大豆本来の香りが口の中に広がる」等と非常に好評でした。

「長州豆腐」を製造している山根さん（山口県豆腐商工組合理事長）は、「大豆は新しい方が味がよい。サチユタカは今まで使っている大豆と比べて、一粒一粒が大きく、大豆に甘味があり、濃厚であることが特徴です。今回の豆腐は「塩田にがり」を使用するなどのこだわりを持って作っていますので、作るこだわりが少しでも食べる人に伝わってくれば、と思っています。やはり、地元の大豆を使って作った豆腐は、地元のお客さんに食べてもらうのが一番だと思います。」
県産大豆100%、こだわりの味を持って作られた豆腐をぜひ食べてみてください。



青々とした大豆畑

地元の加工品が果たす役割

山口県食品産業協議会
会長 倉本 博司 さん



「地産・地消」というと、とかく青果物が注目されますが、地元のものを使った加工品も「地産・地消」には欠かせない存在です。
食品産業協議会は、食品に関する組合が一会員として構成され、さまざまな面から食品を安全・安心に提供するために協議する団体です。私たちも、地元でできたものを地元で消費していくという取り組みは以前からずっと考えましたし、今やつと実行に移せる時期にきました。

私は菓子製造が本業で、以前、産地からの依頼を受け「長門ユズキチ」を使った菓子の商品開発に携わりました。特産品づくりの中で一番大切で一番難しいのは、「他の土地の同じ食物との違いをどのように出すか」。「長門ユズキチ」もその点で悩みました。これまであまり表に出ることがなかった「長門ユズキチ」を、地元の人々がどうにかして地元特産として生かしたいという気持ちから始まった商品開発。試行錯誤を繰り返して、

どんな小さな特徴も見逃さなかったことが、香りある上品な菓子として送り出すことにつながりました。
地元の人たちが自分たちの土地の特産物に誇りを持ち、それを広げていくという姿勢は「地産・地消」に必要不可欠です。一方、消費者は安全性を求め健康につながる本物志向の考えが向上してきました。この流れに沿って生産者と消費者を結び、とが私たちの役割だと考えています。そのためには本来の旬の時期、本来の賞味期限を知ってもらうことが大事ではないか。短い期間でも一番美味しい時期に食べるといことは、食の本来あるべき姿だと考えます。
今、日本は確実に食を見直す時期にきています。大量に作り大量に消費するのではなく、旬のものを大切に作り、大切に加工していく。生産・加工・販売を地元で行うことで、常に新鮮で安全なものを食することができ、本当の意味での豊かな生活を取り戻せるのではないのでしょうか。

ねえ知ってる？

平成15年度
「地産・地消」への取り組み



3月19日に行われた「見つけて！やまぐち農産物愛用推進委員会」で平成15年度の委員会の取り組みが決定しました。

- 今年度の活動の柱は、①県産農産物のPR・広報②流通・加工関係者、消費者との連携強化③県産農産物の販売促進と需要拡大です。主な取り組みは次のとおりです。
- 販売協力店やイベント等で活用する産地ビデオの制作
- 地産・地消を支える人シリーズのポスターの作成
- 広報誌「ぶちうま！yamaguchi」やHP「見つけて.net」による県産農産物の情報発信
- 販売協力店の「やまぐちコーナー」の品揃え充実や消費拡大イベントの実施
- 県産農産物を積極的に活用するレストランや旅館等の外食産業モデル店の設置

委員会の取り組み



今年度も当委員会では、販売協力店を拠点とし、より一層強力に地産・地消を展開するとともに、新鮮・安全・安心な食の提供に向けて、生産者・流通業者・加工業者・消費者一体となった取り組みを進めていきます。



県産品の試食も行われました。

委員会の取り組みに関する情報は、見つけて！やまぐち農産物愛用推進委員会のホームページ「見つけて.net」にも掲載しています。こちらをあわせてご覧下さい！ホームページアドレス → <http://www.mitsumete.net>