



市内でとれた食材はどこに行くのでしょうか。卸売市場を通して市内外のスーパーや小売店に並び、それぞれの家庭の食卓にあがることもあるでしょう。また加工業者のもとで新たな製品へと生まれ変わり、日本各地へ届けられることもあるでしょう。もちろん市内で穫れたものがこの地に残り、私たちのすぐ近くで消費されている例もたくさんあります。ここでは、地元でとれた農産物や海産物が家庭以外のいろんなところで活用されている例をご紹介します。

酒蔵で

～地元産のお米から
お酒が造られています～

地 元産のお米「日本晴」を100%使用して造られる永山酒造さんの「旬彩」。全農山口農畜産物加工品の認定第1号（酒類）となった本品は、県が推進する地産・地消運動の一環である“旬彩惑星”から生まれた、農家と酒蔵が一体となって造りあげる純米酒です。その味わいは、コクとうま味の中にもキリッとキレが残るもので、甘さが強いとされる山口県の醤油にもよく合います。地元農家のみなさんが丹精込めて育てたお米が、お酒の味を支えています。



▲タンクの中では、麹と混ぜ合わされたお米が醗酵していきます。



永山酒造社長
永山純一郎さん

これからも“物語”のあるお酒を

「農家のみなさんの頑張りが背中を押してくれます。これからも農家のみなさんと私たち酒蔵、それぞれの“物語”を大事にし、地元産の米を生かした良いお酒を造っていききたいですね。」

味噌蔵で

～地元産のお米と大豆で
味噌が造られています～

米 ・大豆・塩・麹菌のみで造られる、添加物なしの味噌が「寝太郎みそ」です。地元で穫れた米と大豆を使用して、“JA厚狭支店女性部”のみなさんが20年以上前から手がけています。当初は、出荷できないくず米を利用するための試みでしたが、現在では市外および県外にも出荷する人気銘柄になりました。添加物を使用しない、安心・安全なお味噌には、地元産の“素材の美味しさ”が生きています。



▲炊き上げたお米に、麹を混ぜ合わせていきます。



JA厚狭支店女性部部长
中村貞子さん

子どもたちにもぜひ食べてほしい

「最近“食育”の観点から、小学校などで味噌づくりに関するお話をさせてもらう機会が増えました。これからの未来を担う子どもたちにも、“寝太郎みそ”を食べてもらえるとうれしいですね。」

●朝市で

市内各地では農産物や海産物、花卉など地元でとれたものを集めた朝市が開かれています。「こんなものもとれてるの？」という新たな発見があることでしょ。



●スーパーや小売店で

スーパーや小売店に買い物に行ったときは、いろいろな食材の生産地を確認してみてください。きっと私たちの近くでとれたものが見つかるはずです。

