

おいしさ余すことなく 地元食材の魅力をPR

地元の食材や特産品を市内外の人に知ってもらい、その良さと魅力を発信することは、地域の農業と経済の活性化につながります。



ふるさと納税
市民の皆さんから寄附をいただいた場合も特産品を贈呈します。
☎ 総合企画政策室(ふるさと納税) ☎ 63-7239

特産品で名張を全国にPR

ふるさと納税

盆地特有の気候がぶどうの生産に適していて、名張は県内でも最大級のぶどうの産地です。市内外の人に、名張のぶどうを味わっていただき「名張ってこんなおいしいものがあるんだ」と感じてほしいですね。

ふるさと納税は、寄附をしていただいた皆さんに、特産品を通じて名張をPRできるチャンスだと思っています。



青蓮寺ぶどう組合
栢本 健司 さん



とれたて名張交流館(希中央2)
営業時間 午前10時～午後6時
※年末年始を除く、毎日営業
☎ とれたて名張交流館 ☎ 62-1755

いつでも新鮮をお届け とれたて名張交流館

野菜だけでなく、地元の食材を使った加工品やお菓子なども好評です。これからの多くの方々にご利用いただきたく思います。

オープンして3年が経ち、来場者は30万人を超えました。市民の皆さんをはじめ、隣接している温浴施設にお越しただく市外の人にもご利用いただいています。「新鮮な野菜が安く買える」「季節に応じて旬の食材が手に入る」「生産者の名前が分かり、安心できる」これがお越しいただく一番の理由だと思えます。商品の種類も年々増えてきました。



とれたて名張交流館
店長 鈴木 豊 さん



名張市雇用創造協議会 ※
地元の農産品をブランド化することで地域経済を活性化させる取組を実施中
☎ 名張市雇用創造協議会 ☎ 63-2143
HP <http://www.nabari-koyou.jp/>

地元食材で新商品の開発

なばり 隠タカラモノ

その調理方法、パッケージ、ロゴのアイデアを提案し、市内業者に製造・販売していただいています。価値ある素材を加工し、より付加価値を高めることができれば、地域が元気になり、新たな雇用につなげることができると考えています。

地元の人には当たり前の物でも、地元以外の人には知られていない価値ある宝物が、まだ名張にはたくさんあります。私たちは、地元食材を活かして新商品を開発する「隠タカラモノづくり」を展開し、これまで伊賀米、伊賀牛、ぶどうなどを使った8品目の商品を開発しました。



名張市雇用創造協議会
杉岡 雪子 さん

隠タカラモノ 全8商品

昨年度に開発したものは、加工している市内一部店舗やとれたて名張交流館などでも販売！ また、東京日本橋にある県のアンテナショップ「三重テラス」でも販売開始予定です。販売店舗など詳しくは、問い合わせ先へ



おかずみそ 名張産味噌と伊賀牛・伊賀豚・地酒で作った甘味のある肉たっぷりの味噌



ちょっころ 名張 伊賀米の米粉と名張産吟醸酒の酒粕を使用したチョコレート焼き菓子



名酒でかんぱい! セット 名張の地酒3本とおちょこと風呂敷をセットにしたギフト



うめギフト 伊賀米コシヒカリなどを無洗米にした2合分の詰め合わせ



じらーと 名張産の食材を混ぜ込んだ安全・安心・ヘルシーなご当地デザート

地ドレッシング

名張産の農産物を使用した無添加万能ドレッシング



飲めるジュレ

果物と野菜がいつでも手軽に食べられる果肉たっぷりのジュレ



びくす

酢と名張産季節野菜がぎっしりの無添加洋風漬物



※ 名張市雇用創造協議会…厚生労働省に採択された実践型地域雇用創造事業を活用し平成26年2月に発足。雇用の機会拡大・人材育成のセミナー開催とともに、地域資源である農産品を活かした商品開発を行いながら、安定的な雇用の創出と地域経済の活性化を目指しています。事業期間は、平成29年3月31日まで。

地域の皆さんの協力のもと、米づくりの学習をしている小学校があります。地域の稲作の現状を知るとともに、自然の恵みに感謝し、環境学習・食育にもつながる学習を進めています。

写真：薦原小学校の米づくり



地縁法人 錦生自治協議会
きのこ栽培やドレッシングを商品化。コミュニティビジネスを実施

☎ 錦生公民館 ☎ 63-0252

地元のおいしさ広めたい **学校跡地で特産品**

錦生自治協議会では、昨年3月末で閉校になった旧錦生小学校のエリア周辺を「名張錦生ふるさとパーク」と愛称を決め、地域の活性化を目指しています。

旧小学校の給食室だった場所で、しめじ・きくらげ・しいたけなどきのこの栽培と販売を行っています。

私たちは、女性くらぶとして、きのこを加工したドレッシングの商品化もしています。また、地元の食材を使った料理教室を開催したり、きのこの新メニューを考えたりもしています。錦生産のきのこを地域以外の人にも食べてほしいですね。



錦生女性くらぶ
山崎 昭子 さん



箕曲地域づくり委員会
酒米づくりは、地域へ愛着が生まれ、地域づくりに効果的な取り組み

☎ 箕曲公民館 ☎ 63-0453

伝統を地域で支援 **こだわりの酒米づくり**

箕曲地域づくり委員会では、増え続ける耕作放棄地を解消しつつ、地元製品の消費拡大と地元伝統産業である酒づくりを支援しようと、地酒の醸造に必要な酒米づくりを地域で取り組むことにしました。

地域に住む農家の皆さんが中心となって、酒米づくりをサポートしています。収穫時は、地域の皆さんと一緒に天日干しして旨みを出す、昔ながらの「はさかけ」作業を行うなど、手間を掛けています。

春に出荷予定の地域ブランド大吟醸酒「みわ」。今から出来上がりが楽しみです。



箕曲地域づくり委員会
米本 源 さん

新たな担い手の育成

名張には、盆地特有の気候風土から作られる伊賀米や酒、伊賀牛、ぶどうやメロンなど数多くの全国に通用するブランドがあります。名張は、平坦な土地も少なく、大規模な農業経営はできませんが、独自の工夫とこだわりを持った農業ができるまちです。

市では、今後、従来の農家だけが農業を担うのではなく、農業生産法人や一般企業、新規就農者など「新たな担い手」の参入と育成を通じて農業を支えていかなければならないと考えています。

農業で地域を活性化

市では、農産品の生産だけでなく、付加価値を付けて商品化して販売する6次産業化で地域を活性化できればと考えています。また、1次産業(生産)×2次産業(加工)×3次産業(販売)という連携は、農を通じた交流事業や若者の定住化対策などにもつながることが期待できます。

農業の担い手にならなくても、一人一人が農や食について考え、地産地消やまちづくりなどの取り組みを通じて、農業を支えていくことが必要です。

