

## 「恵みを味わい、農に親しむ」

### —— 楽しもう！身近な暮らしにあふれる農

大津は生産地と消費地の距離が近いまちではありますが、生産者と消費者の交流機会が十分に充実しているとはいえません。もっと市民のみなさんに大津の農業を知っていただき、さらに身近に感じてもらえるように各種イベントの企画や学校教育での農業交流の充実をはかります。

また、大津市にはまだまだ広く知られていない食文化がたくさんあります。例えば、坂本で育てられている食用菊や田上で受け継がれる菜の花漬けといった花を食べる文化などです。

こうした大津の食文化を広く発信し、大津の農業の奥深さを市民のみなさんにも楽しんでもらえる環境をつくります。

#### 基本施策



- ①. 大津の農業にふれあう機会を増やします
- ②. 小学校や中学校にて農業の理解を深めます
- ③. 市民農園や観光農園をさらに活用します
- ④. 大津の食を楽しむイベントを行います



#### 大津市のチャレンジ！

- 学校給食において、大津市産農産物の供給量を増やし、市内の子どもたちにもっと大津市の農業に親しみをもってもらいます！



【学校給食における大津市産農産物の供給可能量】

現 状	目 標		
2015年 14.6トン	2021年 (1期) 39トン	2025年 (2期) 67トン	2029年 (3期) 90トン

#### 市民のみなさんも参加しよう！

- 大津市産農産物をぜひ食べよう！
  - 市内で開かれている農業体験イベントや大津市産農産物を使った料理教室※に参加しよう！
  - はなふじ米、坂本菊や近江かぶらなど、大津ならではの農業や食文化について調べよう！
- ※今後開催に向けて検討の予定です。

## ■ 具体的取り組み（これらの取り組みは関係機関と協議の上、優先順位をつけて取り組みます。）

基本施策	具体的取り組み	実施期間			備考
		第1期	第2期	第3期	
1. 大津の農業にふれあう機会を増やします	① FacebookなどSNSやウェブサイトを通じて、大津市の農業に関する情報を定期的に発信します。	→	→	→	
	② 現在市内で行われている生産者による農業体験イベントの数や参加者を増やすため、告知などの運営をサポートします。	→	→	→	
	③ 市民センターや公民館、集会所にて、近所の生産者を先生として招き、大津市産農産物を使った料理教室や食品加工イベントを増やします。	→	→	→	
	④ 大津市の観光資源を活用したインバウンドや市内を含む国内の観光旅行に対応した宿泊型農業体験を企画します。		→	→	
	⑤ 棚田ボランティア活動や棚田オーナー制度を活用し、農業の関係人口の増加に取り組みます。		→	→	新設 (再掲)
	⑥ 農村の生活や伝統行事などが体験できる施設やイベントなどの情報を発信します。		→	→	新設
	⑦ 大津市産農産物や市内の棚田での農業体験をふるさと納税の返礼品にするなど、市外の方が大津市の農業にふれあう機会をさらに増やします。	→	→	→	
	⑧ 生産者や地域住民、大学などの多様な主体の連携・協力により地域振興を行う「指定棚田地域振興協議会」の設立を促進します。	→	→	→	新設 (再掲)
2. 小学校や中学校にて農業の理解を深めます	① 市内の学校給食における大津市産農産物の使用率をアップするため、生産者との話し合いを通じて、安定的な供給を実現します。	→	→	→	
	② 大津市の農業をまとめたパンフレットを小学校に配布し、大津市農業の理解を深めます。	→	→	→	
	③ 小学校・中学校での農業体験学習の機会を増やします。	→	→	→	
3. 市民農園や観光農園をさらに活用します	① 農業をより身近に感じてもらうために、市民農園や観光農園でのイベントを開催します。	→	→	→	
	② 農業を支援したい大学生やシルバー人材などを登録する制度の候補者となるような、農業ボランティアを育成します。		→	→	
4. 大津の食を楽しむイベントを行います	① 大津市産農産物をつかった朝市やマルシェなどの情報を発信します。	→	→	→	再掲
	② 市内で地産地消に取り組む生産者を表彰します。	→	→	→	
	③ 食用菊など広く知られていない大津ならではの食文化を集め、発信します。	→	→	→	

## コラム 大津の食べるお花

大津では花を食べる食文化もあります。

その一つが田上地域を中心とする「菜の花漬け」です。この地域は米の生産が盛んなところですが、古い時代から水田の裏作として菜の花栽培が進められてきました。菜の花から油を取るために花の間引きを行い、その間引きした花を「黄金漬け」にしたのが始まりです。今でも直売所を中心に販売され、地元の人びとに親しまれています。

また、比叡山のお膝元、坂本地域で古くから食われてきた伝統ある食材として、「坂本菊」も知られています。坂本の人びとにとっては、「菊を食べないと秋を迎えた気にならない」ほど、松茸や栗より身近な秋の味覚の一つだといわれています。

