4 「収穫し、お届けする」
—— 広げよう！農の恵みをどこまでも

大津の地ではぐくまれた農産物をたくさんの人に届けるため、これまでの大津市公設地方卸売市場への安定的な出荷を実現すると同時に、直売所や市内の飲食店などを通じた地産地消を強力に進めます。

さらに「おおつ近江米カレー」を軸とした取り組みを進め、大津市産農産物がより市民のみなさんの手に届き、大津の恵みを味わってもらえるよう取り組みます。

基本施策

❶. 卸売市場への安定的な出荷を行います
❷. 市場以外のさまざまな流通に取り組みます
❸. 地産地消を進め、安全安心な農産物を届けます
❹. 大津市農産物についてさらにPRします

大津市のチャレンジ！

●大津市産農産物の流通量を増やします！

【JA直売所及び卸売市場への大津市産青果物の出荷額】

現　状	目　標		
2015年	2021年（1期）	2025年（2期）	2029年（3期）
2億7,740万円	2億8,268万円	2億8,708万円	2億8,928万円

市民のみなさんも参加しよう！

●市内で開かれている朝市・マルシェや農産物直売所に行こう！※
●量販店や道の駅などで、大津市産の農産物を探そう！
※市内の農産物直売所や朝市についての情報は大津市のウェブサイトに掲載しています。

■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	備考
1. 卸売市場への安定的な出荷を行います	① 市場関係者やJAと連携して、現在の集出荷状況について評価を行い、改善点を検討します。	
	② 市場関係者やJAと連携して、「おおつ主力農産物（仮称）」の出荷体制を構築します。	
	③ 市場関係者や加工業者と話し合いの場を設け、業務用需要に対応するための、品種や規格、時期を明らかにします。	
2. 市場以外のさまざまな流通に取り組みます	① 市内の直売所や道の駅、サービスエリアに向けた少量多品種タイプの集荷体制を計画し、構築します。	
	② 市内の量販店や市内のコンビニ向けの集荷体制を計画し、大津市産農産物の取り扱い店舗・コーナーを増やします。	
	③ 「駅前夕方市（仮称）」を企画し、大津市産農産物でそろえた家庭用おおつ近江米カレーの材料セットなどを販売します。	
	④ 市内の生産者やその農産物を紹介するウェブサイトなどを通じて、市内外の料理人や商工業者と市内の生産者をマッチングします。	再掲
3. 地産地消を進め、安全安心な農産物を届けます	① 生産者同士の勉強会や技術指導を通じて、環境こだわり農産物の生産面積を増やします。	
	② 「おおつ主力農産物（仮称）」を主な対象として、生産履歴の記録に取り組みます。	
	③ 市内の直売所や道の駅、サービスエリアに向けた少量多品種タイプの集荷体制を計画し、構築します。	再掲
	④ 大津市産農産物をつかったマルシェを開催します。	
	⑤ 市内にある社員食堂や宿泊施設での大津市産農産物の利用拡大に向けて、市全体での取り組みを行います。	
	⑥ おおつ近江米カレーの取り扱い店舗の拡大に取り組むほか、カレーの材料を大津市産100%を目指します。	
4. 大津市農産物についてさらにPRします	① どこでどんな大津市産農産物が生産されているかをウェブサイトやパンフレット等にまとめ、販売店舗等とも連携して発信をします。	
	② 市内の直売所や飲食店など、大津市産農産物を取り扱っている場所を地図にして、ウェブサイトやパンフレットを通じて発信します。	
	③ その日の収穫状況や直売所の品揃え状況について、ウェブサイト等を通じたリアルタイムに発信する体制を整えます。	
	④ 市内で開かれる催し・イベントに大津市産農産物をPRする企画をします（野菜の花火、おみこしの飾りなど）。	

コラム 大津の新名物「おおつ近江米カレー」

大津市は地元の飲食店と連携し、地元野菜や伝統料理を組み合わせ、コシヒカリ・みずかがみ・キヌヒカリなどの近江米を美味しく味わうご当地カレー「おおつ近江米カレー」を開発しました。①県産の近江米を使用すること②アレンジで二度異なる味を楽しめることの2つのルールで、2015年度から大津市内のホテルや飲食店で独自のカレーが提供されています。

2016年8月には「大津カレーマルシェ」が開催され、大勢の方が新しいカレーに舌鼓を打ちました。ぜひあなたも一度ご賞味あれ。