5 「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

大津は農村部と都市部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、さらに身近に感じで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もあるのです。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

❶. 大津の農業にふれあう機会を増やします
❷. 小学校や中学校にて農業の理解を深めます
❸. 市民農園や観光農園をさらに活用します
❹. 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、市内のこ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	2021年（1期）	2025年（2期）	2029年（3期）
14.6トン	39トン	67トン	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！

※市役所を中心に今後開催・設置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	備考
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などに対応した宿泊型農業体験を企画します。	
	⑤ 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、市外の方が大津市農業にふれあう機会をさらに増やします。	
2. 小学校や中学校にて農業の理解を深めます	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生に配布し、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 観光農園で京阪神の住民をターゲットにした企画を行います。	
	② 人材バンク「おおつ農業支援隊（仮称）」の登録者候補となるような、農業ボランティアを育成します。	
	③ 農業をより身近に感じ、こどもたちに田畑で遊んでもらうために、市民農園や観光農園でのイベントを開催します。	
4. 大津の食を楽しむイベントを行います	① 大津市産農産物を扱ったマルシェを開催します。	再掲
	② 大津の食の奥深さを知ってもらうため、紫式部など歴史上の人物が大津で食べた食事を再現し、提供します。	
	③ 市内で地産地消に取り組む生産者の取り組みを、農業まつりにて「大津地産地賞」として表彰します。	
	④ 大津市産の野菜をふんだんに使った「おおつベジサラダ（仮称）」を企画し、「おおつ近江米カレー」といっしょに展開します。	
	⑤ 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。	
	⑥ 直売所やカフェ・レストランなど市内の土地や空き家を活用した農業交流の拠点をつくります。	

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。いま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さ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ひとつだといわれています。