



市長メッセージ

市長 中野正康

ID1053067

農と食

注目の「米粉」JA愛知西・一宮市でも

ウクライナは、世界有数の穀物の生産国で、特に小麦の輸出量は世界第5位です。ウクライナからの輸出の停滞などにより小麦粉も値上がりしており、価格差が縮小している米粉が代用品として注目を集めています。小麦の価格高騰に加え、小麦粉に含まれる「グルテン」というタンパク質がアレルギーの原因になるとされ、世界では小麦粉を含まない「グルテン・フリー」食品の需要が拡大しています。

平成31年3月にオープンしたJA愛知西の産直広場・南小渕店にあるJA直営の「パン工房 おこめのパン屋さん」は、モーニング協議会のグランプリも受賞した人気のパン屋さんです。米粉パンの原料にグルテンの使用は最小限とし、一宮市産の米を主原料とした米粉製品を製造・販売しています。米粉食パンをはじめ、おにぎりパンや旬の野菜を使った総菜パン、いちみんマドレーヌなども好評です。米粉製粉機の導入や、マスコットキャラクター「いちみん」の金型の作成は、市の補助金で支援しました。



138一宮の野菜831

愛知県は、農業産出額^{*1}では47都道府県で8位とトップクラスにもかかわらず、野菜摂取量^{*2}では男性がワースト1位、女性がワースト3位といった状況でした。そのような中、一宮市では令和元年度から「野菜の摂取を増やそう」「地元野菜を知って食べてもらおう」など、地産地消の推進や地元農産物のPRとして「いちのみや(138)野菜(831)プロジェクト」に取り組んでいます。

今年度はコロナの感染状況も見ながら、味の素株式会社やJA愛知西のご協力をいただき、再びイベントに力を入れています。「ナスの収穫体験及び試食会」では、家族の皆さんが市内で多く栽培されているナス

を実際に収穫し、その後ナスを使った料理を味わっていただくことで、野菜への関心を高めるとともに地元農産物の魅力を感じていただきました。一宮七夕まつりでは「138マルシェ 七夕バージョン」として、野菜を使った簡単レシピの紹介や地元農産物の販売などを行いました。

※1 農林水産省 令和2年生産農業所得統計

※2 厚生労働省 平成28年国民健康・栄養調査

12/3イベント「野菜がもたらす健康力」

10月号でご案内したとおり、12月3日(土)には、尾張一宮駅前ビル(i-ビル)7階シビックホールで「野菜がもたらす健康力!」と題したシンポジウムを開催します。一宮市出身でオリンピックに出場されている日比野菜緒さんと、日本代表チームに帯同している管理栄養士の柴崎真木さんをお迎えします。野菜中心の食事スタイルをとっている日比野菜緒さんから、スポーツ選手の視点で野菜を多く摂取するメリットなどをお聞きかせいただけることと思います。

同時開催として、3階シビックテラスでもイベントを実施します。一宮市健康づくり食生活改善ボランティアによる野菜の計量と塩分濃度測定では、1日当たりの摂取目標量350gの野菜がどのくらいなのかを実際に計量したり、ご家庭の汁物をお持ちいただくと塩分濃度を測定したりすることができます。その他にも、味の素株式会社による野菜を使ったメニューの紹介や、

138マルシェとして地元農産物などの販売も行います。野菜はビタミンやミネラル・食物繊維を多く含んでおり、健康な生活を維持するためには欠かせません。ご自身の食生活を見直すきっかけ作りとして、ぜひ、お出かけください。



シンポジウムの参加申し込みは10月28日(金)まで。詳しくは ID 1052187をご確認ください。