



鶏卵農家
幾見 正信さん (三ツ沢)



ネギ農家 (路地)
藤田 宏高さん (中野)



トマト農家 (施設)
長橋 秀高さん (東柏原新田)

皆さんに美味しい「地産」をお届けしています

赤くて甘い中玉トマト

トマトは、水はけがよいこの元吉原地区の砂地が栽培に適しています。こだわりは、有機肥料を使用すること、木についたまま完熟するまで時間をかけて育てることです。そのため、量はとれませんが、色は赤く、とても甘いトマトができます。産直市や市内一部スーパーなどで販売しています。地元産の新鮮なトマトを生のまま食べてみてください。

みずみずしくて甘い葉ネギ

葉ネギは、気温が年間15〜25度くらいがよく、この大淵地区南側付近の土地が栽培に適しています。こだわりは、米ぬかや茶がらなどを入れた有機肥料を使うことです。体にとっても安全で、公設市場や市内のスーパーなどで販売しているほか、学校給食にも提供しています。弾力があってやわらかく、みずみずしくて甘い自慢の葉ネギです。

濃厚な味の純国産鶏の卵

全国の鶏卵生産量全体の6%しかない純国産鶏を飼育しています。こだわりは、純国産鶏をひなから自分の手で育て、良品質原料で配合した独自の飼料と地下からくみ上げた富士山の伏流水を与えています。自動販売機などの直接販売や、学校給食などに出荷しています。生臭さがなく、濃厚な味の地元で育てた卵です。卵かけ御飯がお勧めですよ。

地場産品を応援！「地消」しています



地場産野菜などを使った野菜サラダ

ふじのくに食の都づくり仕事人
仲野 温さん (ホテル此佐)

地元農産物の紹介イベントを開催
富士市農業再生協議会が、農業振興として地元農産物を味わう食事を開催。材料には市の認定農業者が育てた野菜や肉、果物が使われ、さまざまな創作料理として出されました。
農家（1次産業）×加工（2次産業）×販売（3次産業）⇨6次産業化を目指し、各分野の参加者同士で交流を図りました。



学校給食地場産品導入協議会委員
今村 祐子 養育教諭 (鷹岡小学校)



学校給食用の葉ネギの洗浄



ことし3月に行われた地元農産物の紹介イベント「おいしい富士市」



地場産品を生かした料理を提供

県では、地域でとれたものを地域で、おいしく、楽しく、美しくいただく、「ふじのくに食の都づくり」を進めています。仕事人は、生産者と消費者をつないで、食の大切さやすばらしさを伝える推進役です。地元岳南野菜は、鮮度がよく、とても甘味があります。その旬野菜の素材を生かしたメニューを考案し、皆さんに提供しています。

市内の学校給食で地場産品を導入
学校給食地場産品導入協議会は、学校・農家・市場関係者などで組織し、児童・生徒に地場産品をたくさん食べてもらうための活動をしています。協議会のおかげで、市内や県内で行われている旬の地場産品を学校給食に導入しやすくなりました。児童・生徒は、農家の皆さんに感謝しながら、地元でとれた食材を味わっています。



ミカン農家
土橋 一利さん (中々郷)



米農家
時田 二郎さん (柳島)



キュウリ農家 (施設)
渡邊 博也さん (天間)

富士市でとれたこだわりの地場産品

鮮度抜群のキュウリ

キュウリは、火山灰土で有機質を含み、きれいな地下水があるこの天間地区の土地が栽培に適しています。こだわりの鮮度。キュウリは3時間ほどで鮮度が落ちてしまうので、朝収穫したキュウリは、地元のスーパーに開店前までに出荷しています。みずみずしくておいしい地元産のキュウリ。トゲがかたく、花柄がついているものは鮮度抜群ですよ。

甘くて粘り気のある米

この田子浦地区の土地は、稲作に必要な不可欠な水が豊富にあります。こだわりの、間隔を広くあけて苗を植えたり、暑いときは稲に水をかけ流したりすることです。そのため、収穫量は少ないですが、甘味があり、粘り気のある米ができます。

産直市や直接販売をしています。地元産100%の米を、ぜひ多くの皆さんに食べてほしいですね。

収穫時期を見きわめて育てたミカン

青島ミカン、わせミカン、ポンカン、不知火(デコボン)など10種類以上のかんきつを栽培しています。この富士川地区の山地は、急斜面で水はけがよく、日当りがよいのが特徴です。こだわりの、除草剤を使用せず、それぞれのミカンの収穫適期をみきわめて生産しています。農協などで販売しています。いろいろなミカンを試してみてください。

地元の農業を応援し、食料自給率を上げるため
私たちができる5つのポイント

- ① 今が「旬」の食べ物を選びましょう！
- ② 地元でとれる食材を日々の食事に生かしましょう！
- ③ 御飯を中心に、野菜をたっぷり使ったバランスのよい食事を心がけ、しっかり朝御飯を食べましょう！
- ④ 食べ残しを減らしましょう！
- ⑤ 食料自給率向上を図る取り組みを応援しましょう！

★私たちが一人一人が実践していきましょう！

富士市の農業を応援してください

市は、農林水産フェアなどのイベントやさまざまな事業を通して「地産地消」を推進しています。「地産地消」は、地域で生産されたものを単に地域で消費するだけではなく、農業者と消費者との交流をもたらします。

富士市の農業を支えているのは、地域の農業者と消費者です。新鮮な地場産品をたくさん食べることは、健康につながり、ひいては市の農家を支え、関連産業の活性化の力にもなります。おいしい農畜産物を提供してくれる農家が地元にあるということは、食の安全につながる市の大きな財産です。近ごろ、市内にも産直市など、地元産の農畜産物を購入できる場所もふえてきました。ぜひ多くの皆さんに、ふだんの生活の中で、地場産品を今よりももう少し意識し、富士市の農業を応援していただきたいですね。



農政課長
浅田 和行

問い合わせ 農政課

TEL (55) 278-1

FAX (53) 22500