

# おいしさと、地元愛と

## ～地産地消の効果～

令和元年度  
くまもと県民カレッジ主催講座  
消費者コース第2回  
日時：令和元年5月28日(火)  
14:00-15:30  
場所：パリア会議室7



野菜ソムリエ上級プロとしての私のビジョンは、  
“食べることは生きること”をモットーに  
予防医学を通じて、健康で豊かな  
人と地域づくりに貢献することです！

どんな野菜・果物も旬のものが  
安くていちばん美味しいし  
滋養たっぷりて体に良いですよ！

講師：野菜ソムリエ上級プロ/  
女子栄養大学生涯学習講師  
もちだしげこ  
持田 成子氏



＜講義を聴く受講生の皆さん＞



野菜ソムリエってなに！

野菜ソムリエは、日本野菜ソムリエ協会の認定資格で、野菜・果物の知識を身に付け、そのおいしさや楽しさを理解し伝えられるスペシャリストです。生産者と生活者の懸け橋になることが野菜ソムリエの使命で、上級プロは野菜・果物を通して社会で活躍することができる最上位の資格者です！

### ・熊本の農業のちから！

阿蘇の草原が生み出す豊かな地下水が熊本地域に美味しいお米・野菜・果物を豊富にもたらす！

### ・旬の野菜・果物のちからは心と体を元気にする！

### ・熊本県で生産される農産物(平成29年)

全国1位トマト(八代・宇城など)

スイカ(熊本植木・上益城など)

テコボン(宇城・芦北など)

しょうが(八代・宇城)

2位なす(熊本など)

くい(球磨・鹿本など)

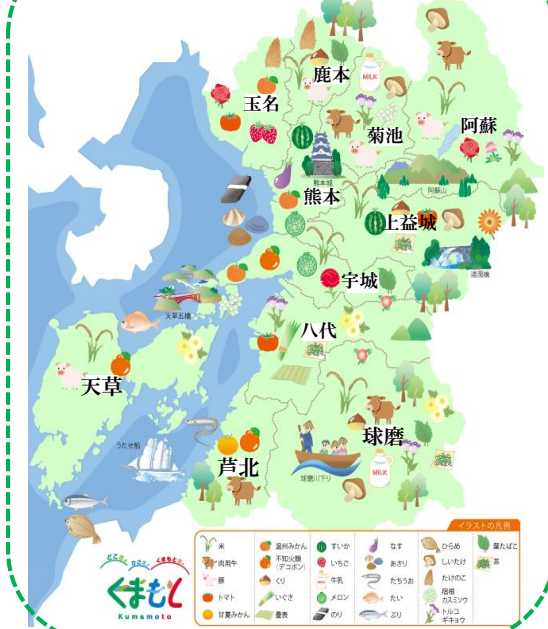
3位いちご(玉名・阿蘇など)

たけのこ(鹿本・玉名など)

乾しいたけ(菊池・阿蘇など)

メロン(鹿本・上益城など)

### ・熊本の農作物(地域別マップ)



### ・地産地消とその効果

地域で生産されたものをその地域で消費することで、地産地消活動を通して、農業者と消費者を結びつけ地域を活性化させる。また、「顔が見え、話ができる」関係で、安全・安心で、新鮮かつ美味しい農産物・食品を購入でき、特に、いろんな農水産物が豊富にとれる熊本は活動に適した恵まれた地域です。

### ・肥後野菜

熊本で①古くから栽培され②風土に合って③食文化に関わり④熊本の地名・歴史に因むもの15種を特定



甘味、酸味が微妙に違うけど  
どれもジューシーで  
美味しいわ！

大試食会！

皆さん、  
3種類のトマトを  
食べ比べて  
みましょう！



取材を終えて：熊本の地下水がもたらす美味しいお米、トマト/なす/たけのこなどの野菜類、苺/スイカ/テコボン/メロンなどの果物類、さらに海産物など旬のものが身近に食べられる熊本は、本当に恵まれた“よかとこ”だと、皆さん改めて思ったようでした。ご協力有難うございました。(くまもと県民カレッジ広報ボランティア H.K.作成)