

人や環境に優しい
「食」の大事さ。

Go-ganic Food

江津の農家さんが作った農産物を
食べようキャンペーン

有機農業は、環境保護の取組や消費者の食に対する安全・安心志向の高まりから注目されています。江津市は、子どもたちの未来のために豊かな自然環境と安全安心な食の確保を目指し、有機農業を推進していきます。

期間

2024年3月1日(金) - 3月15日(木)

[主催・お問い合わせ] 江津市有機農業推進協議会 (事務局: 江津市農林水産課内) tel.0855-52-7493

江津市の有機農業への取り組み

■ブロッコリーを有機栽培

全国的にブロッコリーの消費量が伸びる中で、島根県内でも生産拡大が進んでいます。とりわけ、江津市では新たに、化学肥料や農薬を使用しない有機栽培による生産を「香の宮F&A」でスタートしました。ブロッコリーは、病害にかかりやすく、栽培に苦勞も多いですが、島根県やJAと一緒に、有機栽培技術の向上と栽培面積を拡大していきます。



育苗の様子



栽培講習会の様子

Go-ganicで使用されている農産物

●ブロッコリー

[生産者]
香の宮F&A
代表 大畑 安夫



幼い頃に公害や環境問題で苦しむ人たちのことを知り、農薬に頼らない有機農業をはじめました!

有機的栽培で育てられたブロッコリーです。種まきからすべて自社で行っています。茎の部分にもしっかりと甘みがあり、歯ごたえもしっかりしています。市内からの直送ですので、新鮮なだけでなく、農薬・化学肥料を使用しない栽培で安心して食べていただけます。

ブロッコリーの栄養価は、野菜の中でもトップクラスで緑黄色野菜の王様ともいわれ、ビタミンや食物繊維を豊富に含んでいます。



●もち麦

[生産者]
有限会社スプラウト島根
代表取締役 安原 和男



有機栽培で育てた作物を皆様へお届けします。

高栄養価なのに低カロリー!のためスーパーフードといわれる「もち麦」です。米に比べ20倍ほどの食物繊維が含まれていることが特徴で、ごぼうや玄米と比べてもち麦の食物繊維含有量は勝ります。

マグネシウムや鉄、亜鉛などの必須ミネラルもバランスよく、また、血液や臓器や筋肉など、身体を構成するうえで不可欠なたんぱく質も多く含んでいます。含有量は白米の約4倍です。

もちもちとした弾力のある食感が特徴なので、食べるときはじっくり噛むことが必要です。



[注意] 食べ過ぎるとお腹が緩くなることがあります。また、小麦アレルギーを持つ方の中には大麦でアレルギー反応が出てしまう方もいます。



1日20個限定

ブロッコリーの ケーキサレ …… ￥370

(税込)

有機ブロッコリー、まる姫ポークの無添加生ソーセージ、笑ちゃんトマトなどの江津の食材と、農薬や化学肥料不使用のお米からできた米粉、有機玉ねぎ、有機じゃがいも、食品添加物・保存料等不使用のチーズを使用しています。おかずやおやつとしても美味しい、塩味のきいたケーキです。

もぐもぐキッチン

江津市嘉久志町2186-6

※お問い合わせはインスタメッセージにて

〔営業〕12:30-14:00/17:00-18:30

〔定休〕土・日・月・火曜日

🅐 2台



牡蠣のクリームソース パスタ …… 単品 ￥1,020

(税込)

セット ￥1,240

(税込)

今が旬の牡蠣にゆっくり火を通しコンフィにうまみを凝縮しました。江津産のブロッコリーをたっぷり使いクリームソースと合わせました。

森のレストラン

江津市江津町1110-20 tel. 0855-52-2822

〔営業〕11:00-17:00

(L.O.16:30、ランチセットは14:00)

〔定休〕月・火曜日

🅐 15台



1日12食限定

ご予約も承ります

ブロッコリーともち麦と 天然えびのフラン

もち麦と酸味のきいたバターソース・有機古代小麦入り自家製パントースト添え(スープ付き)

…… ￥1,500

(税込)

ブロッコリーともち麦とえびの食感が楽しめるフランです。有機野菜たっぷりです。満たされる洋風プレートです。フランは、キッシュに似ていて、フランスの家庭料理として親しまれています。

風のえんがわ

江津市後地町2398

tel. 0855-57-0522

〔営業〕11:00-17:00(L.O.17:00)

〔定休〕日・月曜日

🅐 10台



スープ：1日15食限定

●もち麦入り参鶏湯風スープ

〈ランチ〉 ￥1,050

(税込)

パスタ：1日10食限定

●ブロッコリーのクリームパスタ

〈ランチ〉 ￥1,050

(税込)

○プラス1品で、もりもりランチ1,350円

(税込)

鶏肉をねぎ、しょうが、にんにくでじっくり煮込みました。江津産有機もち麦を加え、とろみがついたスープで体をやさしくあたためます。江津産ブロッコリーの甘みがクリームとともにパスタにからみます。

Cafe toi toi toi

江津市嘉久志町41510-10 tel. 0855-52-7531

〔営業〕10:30-17:00(L.O.16:00)

(ランチは11:00-)

〔定休〕水・木・日曜日

🅐 10台



まる姫厚切りステーキ 定食 …… ￥1,760

(税込)

まる姫ポークの肩ロースを使ったステーキは低温調理をしていますので柔らかく、江津産有機葉物野菜のサラダにはもち麦が入っています。ブロッコリーや水菜などの有機野菜もたっぷり食べられるバランスの良い定食です。地元の食材にこだわっています。

大黒食堂

江津市後地町3348-113 tel. 0855-55-1155

〔営業〕11:00-15:00

17:00-21:00(L.O.20:30)

〔定休〕無休

🅐 100台



1日10個限定

ブロッコリーの 塩ドーナツ …… ￥194

(税込)

軽やかな生地にブロッコリーの香りが広がる塩味のドーナツです。ぷちぷち食感のもち麦がアクセントになっています。

紬麦 〈つむぎ〉

江津市松川町下河戸1-1

tel. 090-4146-5233

〔営業〕10:00-17:00

〔定休〕火・水曜日、第1・3月曜日

🅐 10台

