

募集中

「さめきの食」提供店

さめきの食を食材として積極的に利用している飲食店やホテル・旅館、弁当・惣菜店、菓子製造・販売店など

※さめきの食とは県産農林水産物やその加工品

登録の要件

- ・年間を通して、さめきの食を利用したメニューを提供している店
- ・お品書きやボードなどでさめきの食を積極的にPRしている店

登録店への支援

- ・登録証の交付
- ・表示プレートやのぼりなどの無償提供
- ・県ホームページ「さめきの食」による登録店のPR
- ・生産者の斡旋や、生産者情報など登録店からの相談支援
- ・商談会の開催などによる、登録店間のマッチング活動

登録店へのお願い

- ・登録証の掲示やのぼりなどを使っての地産地消のPR
- ・県が推奨している認証品の利用
- ・さめきの食に関連したフェアの開催や県が開催するイベントへの協力

申し込み方法

さめきの食提供店登録申請書に記入して、郵送またはFAX、Eメールでお申し込みください。

※詳細は香川県ホームページをご覧ください。

▶申し込み・問い合わせ
 県農政課 ☎087-832-3396
 FAX087-806-0202
 〒760-8570
 高松市番町四丁目1-1
 Eメール nouki@pref.lg.jp

叶え!! 熱い思い (参加農業者のこぼれ)

氏名	作物名	こぼれ
関 遂男	水稻、ブロッコリー、小麦	日々、研究。常に目標を持ってあつい農業を目指す
藤田一応	米、麦	朝が早くて少し辛い、早寝、早起きを心がけて頑張っている
石井宏昭	桃、レタス、水稻、ブロッコリー	近々、雇用をしたい
秋山正伸	みかん、雑柑、ぶどう、水稻	無農業、草刈には苦労している
筒井義朝	大葉、ねぎ、レタス	若者が集うこのような会はいいので続けてほしい
川崎達哉	サニーレタス、たまねぎ、青ねぎ、水稻	品質、供給など、安定した野菜作りに取り組む。農地集積がなかなか進まない
白川大輔	黒にんにく(にんにくを発酵)	広くブランド化したい
横山順一	イチゴ	「うまい!」と言われるイチゴをめざす
三谷将支	キャベツ	1本こだわりのを持ってやりたい
田中秀幸	ナス、オクラ、アスパラ	自分が作った野菜をお客さんが手にとってくれた場所に出くわし、1番うれしかった。向上心を持ってさらに飛躍していくこと
西谷鋭一	ぶどう、みかん	まだ研修中だが、三豊地域の特産のぶどう作りの後継者として頑張りたい。高品質のものづくりを目指し、消費者とのつながりも大切にしていきたい
岩田雅彦	ぼっちゃんかぼちゃ、ブロッコリー	休耕田をどうにかしたい
小野光輝	レタス、ねぎ	品種がちがうものを作りたい

(順不同、敬称略)



若い農業者の集いが、7月30日、市役所などで行われました。この日は講演や事例研究の後、市内の飲食店へ場所を移動し、飲みニケーションで交流を深めました。交流会では自分たちが作った野菜やフルーツなどを使って料理を作ってもらい、試食をしながら生産方法を教えあったり、目標を聞くなどお互いよい刺激になりました。

▶問い合わせ 農業振興課 ☎73-3040

新ネットワーク 第1歩を踏み出す

おおむね40歳未満で地域の担い手として活躍している若い農業者たちは市内に129人います。自分たちの農業を取り巻く問題点や悩みなどを語り合うことでこれからの農業の進むべき方向を見出そうと担い手育成総合支援協議会が幹事会合を企画。今回は23人が参加し、新しいネットワークの第1歩を踏み出しました。

作業一つひとつに 意味がある農業

昼間行った講演会では農業経営を行っている(株)中大の大西規夫社長を招き「人材の確保と管理」と題して対談していただきました。農業は一つひとつの作業に、すべて意味がある。だから自分で考えながら作業をしていくと、一歩ずつよくなっていく。また農業には悩みを打ち明け、励ましながらやっていく仲間が

大切だと、会の発足を喜ぶとともに若い農業者たちにエールを送っていました。

作っているものは 違っても思いは同じ

最終目標は「消費者が喜ぶものを作りたい」と熱い思いは皆同じ。初めて行った集いは今後、若き農業者の研修や仲間づくりの場になっていくことでしょう。



市内にある
さめきの食提供店



持ち寄った野菜で
メニューにない
絶品の料理