

奈良の食育

道の駅と地産地消の取り組み

1組 C班 高宮 石橋 大西 出口 柳楽

1. 目的

奈良県では地産地消の取り組みがどのようにどの程度行われているか

2. 仮説

奈良県では道の駅などを通して地産地消の取り組みを行っている

3. 方法

道の駅へ訪問する 他県と比較する

4. 結果

①道の駅の訪問

道の駅かつらぎ



地域の食材を売るという役割と人気店をPRするという役割を担っている。また、この道の駅の色を感じさせ行きたいと思わせるものが多く売られている。

大和路へぐり



平群町が夏期の生産量日本一の小菊をメインに地域の特産物が売られている。レストランでは高さ30cmのイチゴパフェが食べられる。小菊をアピールしながら、イチゴを使って他府県からも人を呼んでいた。

旬の駅奈良町本店



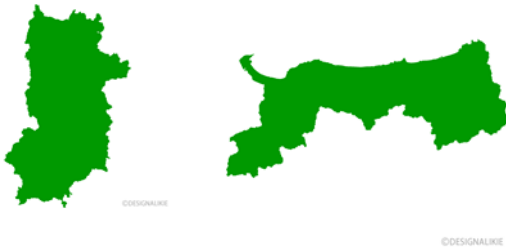
奈良市にある旬の駅の中で一番大きい。看板の工夫が見られ購入者が安心できるようになっている。面白い商品が売っていたり駅名標のようなものもあったりした。

まほろばキッチン



朝採り野菜などが安く売られている。スーパーに比べて、市場の相場で価格が変動しないのも直売所の長所である。駅チカというメリットを活かして奈良県のお土産店の役割を果たしている！

②食育



	奈良県	鳥取県
面積 (km ²)	3690.94	3507.05
道の駅の数	16ヶ所	17ヶ所
地産地消ランキング	41位 14.0%	17位 62.8%

約4.5倍！

奈良県の食育

一定基準を満たした農畜水産物を「奈良県プレミアムセレクト」に認証し、県独自のブランド商品として売り出していく取り組みを行っている。

また、認証された果物の初出荷を記念したイベントなども行われている。

鳥取県の食育

「食のみやこ鳥取」と題した地産地消活動が活発に行われている。

この活動で「新・ご当地グルメ」の開発や名物料理コンテストの開催、県内の料理や食文化を紹介する情報誌「鳥取食探」の発行などを行っている。

また、鳥取市では市内の店を独自の認定基準に従って、鳥取市「地産地消の店」として認定し、お店には地産地消シンボルマークのついた看板や認定証が掲げられている。県のホームページでこれらの活動が大きく取り上げられている。

5. 考察

奈良県の特徴

- ・道の駅や直売所、特産物を使った商品の販売、併設のカフェで軽食販売などを積極的に行っている。
- ・他県と比べ、イベントの開催やインターネット上での広報などが少ない
⇒奈良の特産品の販売を行っても、それを知る機会がなければ購入の促進がなされない

奈良の地産地消を進めていくためには、インターネットでの広報をより積極的に行っていくべきだと感じた

6. 感想

これらの探求を通して、奈良県全体の食育や地産地消の取り組みが分かった。

実際に道の駅に行くことで、地域の現状や課題を体感することができた。

これからは、自分達のできる地産地消の活動を考えて実行していきたい。

7. 参考文献・HP 及び取材先への謝辞

<https://www.pref.nara.jp/13559.htm>

<https://www.pref.nara.jp/43676.htm>

<https://area-info.jpn.org/B1101.html>

<https://todo-ran.com/t-kiji/22203>

<https://www.pref.tottori.lg.jp/154329.htm>

<https://tottorizumu.com/tottori-tisantisho/>

<https://kanko.town.heguri.nara.jp/walk/spot/spot90.html>