

第4回JA越谷市地産地消フェスタ開催！ グリーン・マルシェから地域を元気に

地産地消・地域活性化



JA越谷市は12月6日・7日の2日間、地域農業と人を繋ぐ拠点である直売所「グリーン・マルシェ」にて、「第4回JA越谷市地産地消フェスタ」を開催しました。本イベントは、地場産農産物の素晴らしさをより広くPRして消費拡大を図るとともに、生産者と消費者をつなげる「交流の場」を設定し、さらなる地域の活性化を目的としています。

開会式では、水野組合長より、後援の越谷市並びに関係諸団体の皆様方の深いご理解とご協力に心からの感謝が伝えられました。また、来賓の皆様より、地域農業の発展と持続可能性に向けた、温かく心強いご挨拶をいただきました。

2日間とも晴天に恵まれた会場の広場には、地元の農産物を使った多くの模擬店が並び、生産者と消費者が笑顔で交流する姿が見られました。多くの来場者で賑わい、地域農業の魅力と活力を広く発信する貴重な2日間となりました。

こしがやブランド「山東菜」
白菜よりひと回り大きく、内側の黄色味が特徴の伝統野菜。消費拡大を広くPR

越谷の冬を代表する特産品「山東菜（さんとうさい）」です。中国山東省を原産とする山東菜は、白菜よりもひと回り大きく、完全に結球せずに先端の内側が美しい黄色味を帯びているのが特徴の非結球アブラナ科の野菜です。手間暇をかけて育てられるその希少性から、平成23年には「山東菜漬」が「こしがやブランド」として認定されており、地域の恵みが詰まった伝統野菜として来場者の注目を集めました。



越谷特産 太郎兵衛もち
越谷伝統の幻の味「太郎兵衛もち」をPR

越谷市グリーンクラブは、徳川家ゆかりの幻の伝統米「太郎兵衛もち」の販売を行いました。一時は栽培農家が1戸にまで減少した貴重な品種の魅力を伝えるため、当日はつきたてのお餅を「からみ」「きなこ」「あんこ」の3つの味でご用意。ブースは多くの来場者で賑わい、伝統が育んだ豊かな風味と格別のコシを味わっていただきながら、地産地消の魅力を広く発信しました。



女性部による豚汁販売



賑わう各模擬店



詰め放題を楽しむ来場者

Field Notes

第4回を迎えた本フェスタは、多くの皆さまに支えられ大盛況の2日間となりました。

JA越谷市は、この地産地消フェスタを通じて『地域』と『生産者』をつなぐ農業振興の拠点として、これからも皆さまに深く愛されるよう努めてまいります。今後も持続可能な地域農業の発展に向け、新たな一歩を歩み続けます。