

いまが旬！

# とだいらエダマメウィーク

について

7月20日(金)～26日(木)の7日間、小平市内で「エダマメウィーク」として、市内で採れたエダマメを使い、地産地消のPRキャンペーンを展開します。

主 催：小平食品衛生協会、小平料飲食同業組合

企画・協力：小平市農のあるまちづくり推進会議

後 援：小平市、小平市農業委員会、JA東京むさし小平支店

## なぜ小平産エダマメなの？ (小平産エダマメの魅力)

エダマメは収穫後時間がたつにつれて急速に味が落ちてしまう、鮮度が重要な作物です。東京都はエダマメの栽培が盛んな産地の一つで、収穫量は全国都道府県で9位(平成22年データ)、単位面積あたりの収穫量は全国2位です。中でも小平市のエダマメは、都内市区町村で5番目の収穫量を誇り、市部では2番目です(平成21年産データ)。

今回はこの「鮮度が勝負」のエダマメを使って、地産地消に取り組むお店としてのイメージアップに加え、地元の農産物としてのエダマメをPRしたいと考えています。

## 市内産のエダマメを使って「地産地消」をPR

近年、日本全国で「地域の地域」に根差したさまざまな運動が取り組まれています。

小平市では「地産地消」をテーマに、地場野菜を活用する取組みを進めておりますが、今回は地元店舗と連携し、「エダマメ」を使ったキャンペーンを実施します。

## キャンペーン企画の経緯 「エダマメウィーク」ってなに？

平成23年度「農のあるまちづくり推進会議」において、小平の地場産農産物を使い、PRするイベントとして提案された企画です。前述のとおり、小平市のエダマメは「隠れた特産品」と言える、地場の魅力あふれる農産物です。

鮮度が重要な食材ですので、地産地消をアピールするにはもってこいの農産物といえます。また、食材としては、容易に提供ができるという利便性だけではなく、エダマメを利用した創作料理や、「ずんだ」にみられるような加工も可能であり、幅の広い活用が期待できます。

今回、小平食品衛生協会と小平料飲食同業組合のご協力により、キャンペーンを展開できることとなりました。