

総社産の野菜を

食べよう



作る



買う

売る



「地・食べ」生産者の上野輝巳さん(福谷)。ナスや白ネギを作っている。「農業は思っていた以上に手間がかかるし、体力も使うので大変。夫婦で協力してがんばっています」と話す

そうじゃ地食へ公社での出荷作業の様子。「地・食べ」生産者から集荷した野菜から販売できる品質のものをより分け、袋詰めしたものに値札シールを貼っている

総社の地産地消を推進するそうじゃ「地・食べ」の取り組み。そうじゃ地食へ公社では、市内の生産者が作った農産物を買取り、市内のスーパーマーケット8店舗で販売しています。

総社産の農産物をみんなで作り、食べようと取り組んでいる「地・食べ」事業。中心となって運営しているのは「そうじゃ地食へ公社」です。

公社はこれまで、総社産農産物の学校給食への納入をはじめ、市内のスーパーマーケットに直売コーナーを設けるなど事業を拡大してきました。平成24年度の学校給食での使用率は33.3%、スーパーマーケット

の直売所は8か所。また、栽培契約を結んでいる「地・食べ」生産者は市内の227人、18団体となっています。しかし、事業の拡大とともにコストも増加。手探り状態で経営した結果は、平成24年度決算で約500万円の赤字となっていました。

事業の目標に掲げてきたのは「儲かる野菜づくり」。運営母体の公社の経営が安定しなければ事業の継続が

危ぶまれます。そのため、当初の見込み通りに収益が上がらなかった原因を探り経営を改善しようと、生産者に出荷規格を徹底したり、集荷方法や店頭への商品の配送方法を見直したりしています。そして、安定した品質の総社産農産物を、いつでも消費者の皆さんに届けることができると考えています。

「地・食べ」のシステムは、市内の生産者が農産物を「作る」、その農産物を公社が「買う」、そして市内のスーパーマーケットで「売る」というもの。これを、生産者が農産物を作り

現金収入を得る、公社が生産者から買った農産物売り収益を上げる、そして市民の皆さんがいつでも、どこでも新鮮で旬な総社の農産物を食べることができるといった「みんなが喜べるシステム」にするよう本気で取り組んでいきます。

皆さんの身近なスーパーマーケットに「地・食べ」コーナーがあります。そこで売っている総社産の農産物を買っていただき、その新鮮さとおいしさを味わってみてください。
問い合わせ 農林課農林係 (☎028271)

ハローズ総社店



コープ総社東



プラザ総社店



プラザ久代店



ハピーマート総社溝口店



山陽マルナカ総社店



天満屋ハッピータウンリブ総社店



ニシナフードバスケット総社東店

