

⑦ 野菜ソムリエプレゼンツ 米や野菜の大試食会開催!

【場所】 あいさい広場産直ミニキッチン他

野菜ソムリエによるお米や野菜のイベントを開催。オーガニック・エコマルシェ出展のお米や野菜に関する豆知識や調理法の紹介など、農家と生活者を結ぶ楽しくおいしい企画が満載です!

試食
あります

おいしいお米の食べ方



野菜ソムリエプロが人と環境に優しい地元産のお米の魅力をお伝えします。



野菜ソムリエプロ&ローフードマイスター
佐藤 ひろみ氏

野菜当てクイズ

場所: キッズスペース前

箱の中にあるあいさい野菜を手さぐりで当てよう!
参加者全員に野菜をプレゼント!

1回目: 11:00~
2回目: 13:00~

青果物ブランディング
マイスター
近藤 裕昭氏

※なくなり次第終了となります。

実演 トマトクリーム パスタ

野菜ソムリエ上級プロの松田先生が監修した、オーガニック・エコ農産物使用のパスタを各回20食限定で実演販売いたします。
[1回目] 10:30~、[2回目] 12:00~



※画像はイメージです。



野菜ソムリエ上級プロ
株式会社 Food teller
代表取締役
松田 弘子氏

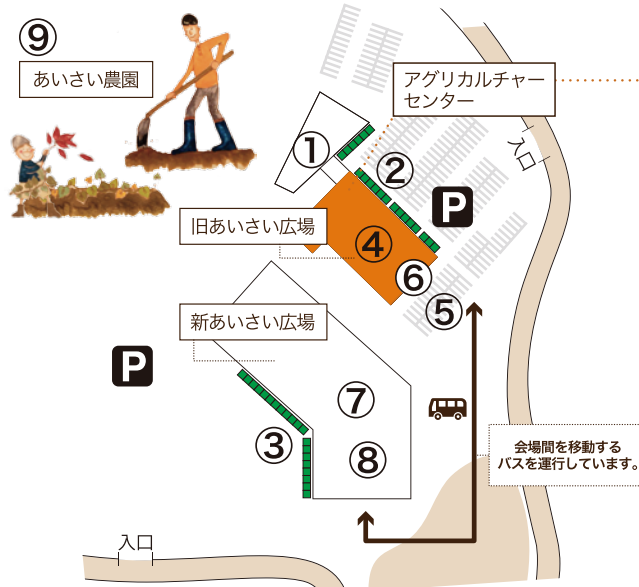
⑨ つくる人と食べる人がつながる食農交流プロジェクト!

家庭菜園講座
みんなでカラフルジャガイモを植えよう!

【場所】 あいさい農園
【時間】 15:00~16:00

『CSA (地域支援型農業)』
同じ地域に住む農家と消費者が共にそれぞれの立場から農業に取り組む新しい形の農業システム。その実践の場であるあいさい農園で機能性品種のシャドーグリーンなどのカラフルジャガイモの植え付け体験を実施します(雨天中止)。

▲シャドーグリーン ▲インカのめざめ ▲ノーザンルビー



地域6次化 lab 施設
「アグリカルチャーセンター」オープン!
子どもや地域住民向けの食育料理教室や、特産加工品ワークショップを開催いたします。

- ①開会式/講演会
- ②オーガニック・エコマルシェ(とくしまエシカルブース)
- ③オーガニック・エコマルシェ(農家スターブース)
- ④多彩なゲストによるクッキングショー
- ⑤オーガニック・エコ運動会
- ⑥オーガニック・エコ抽選会
- ⑦野菜ソムリエプレゼンツ 米や野菜の大試食会
- ⑧飲食ブース
- ⑨あいさい農園

【ご来場のみなさまへ】当イベントにおける企画内容については、天候や現地事情などにより予告なく変更および中止になる場合があります。あらかじめご了承ください。

主催 | オーガニック・エコフェスタ実行委員会

協賛 | 一般社団法人日本有機農業普及協会、東とくしま農業協同組合、生活協同組合連合会コープ自然派事業連合、農林中央金庫、株式会社農協観光、オランダ農業協同組合、ナカガワ・アド株式会社(あど畑事業部)

共催 | 徳島県、小松島市

後援 | 中国四国農政局、徳島市、株式会社エフエム徳島、株式会社エフエムびざん、一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン、四国放送株式会社、一般社団法人徳島新聞社、株式会社日本農業新聞、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会、特定非営利活動法人有機農業参入促進協議会、一般社団法人日本協同組合連携機構

オーガニック・エコフェスタ実行委員会事務局
徳島県美馬市脇町大字猪尻字若宮南131-2[ナカガワ・アド株式会社内]
TEL 0883-52-2083 FAX 0883-52-2080 E-MAIL organic@adjapan.jp



⑥ アンケートに答えてプレゼントをもらおう! オーガニック・エコ 抽選会!

【時間】 9:00 - 15:00

【場所】 旧あいさい広場 抽選会場

会場内に設置されているアンケートに答えてエントリーすると、抽選でおいしいプレゼントが当たります。

(※なくなり次第終了となりますのであらかじめご了承ください。)



【提供】
コープ自然派



【提供】
株式会社 丸本

【提供】
小松島市生物多様性
農業推進協議会

【提供】
あど畑

未来の食と農を創る
おいしい協同の日

オーガニック
エコフェスタ

in 徳島

2019.2.24日

みはらしの丘あいさい広場
(徳島県小松島市立江町炭屋ケ谷47-3)

入場無料

9:00-18:00[開会式]8:30~ 旧あいさい広場北館

④ 多彩なゲストによるクッキングショー 【場所】アグリカルチャーキッチンスタジオ

マクロビオティックやグルテンフリーなど、健康にこだわりを持つみなさんにお楽しみいただけるクッキングショーです。

試食あり！



グルテンフリー

大塚せつ子氏

【時間】
10:00-11:00

『新たな米の食文化』を私たちの米で作る

小麦粉や小麦グルテンを一切使わずに、体に優しいパンや麺・おやつなどが、私たちの育てたおいしい米で簡単に作るができます。今回は白神こだま酵母と米粉で作る簡単プチパンと、ふっくらおいしいシフォンケーキの作り方を見ていただきます。

試食あり！



マクロビオティック

龍頭 佳世氏

【時間】
12:00-13:00

家事楽おかずの素で食卓はにぎやかに、身体は軽やかに。

今、話題のヴィーガンやマクロビオティックをわかりやすくお話ししながらオーガニック食材を、余すところなく使い切ります。1,2,3のステップで、家事負担を軽くするおかずの素を作って美味しく展開。砂糖やバター、乳製品は使用しないのでアレルギーがあるお子さんでも大丈夫です。

試食あり！



常温無添加の加工

株式会社キースタッフ
代表取締役副社長
伊藤 順氏

【時間】
14:00-15:00

地域資源を活用した魅力的な加工特産品の世界

生産者のみならず、食と農に関心を持つ全ての人が、地域資源を活用した加工食品づくりに興味を持ち、地域全体で加工品ビジネスに楽しく取り組めるよう、食品加工ビジネス成功の勘所についてお話を致します。常温且つ無添加で日持ちする全国各地の加工特産品を実際に見て触って食べて楽しんで頂きます。

⑤ オーガニック・エコ運動会

選りすぐりのエコ・フードを食べて応援しよう！

【場所】旧あいさい広場駐車場

【時間】9:00 - 15:00 (なくなり次第終了)

パートナーレ 地方創生レシピ

猪肉カレー

冬のジビエの王様、猪肉を使用したカレーです。従来の猪肉のイメージを覆す、臭みのない美味しい山の幸をぜひどうぞ。



数量限定
販売

自然食品店 ぱんぷきん 自然食コラボ

和田島産しらすパスタ

食品添加物保存料不使用の生パスタに和田島の天日干しちりめんと大豆でできた「大豆ミート」でつくったパスタソースを絡め、とこ丸の新鮮な釜揚げしらすをタッブリ盛り付けました。



数量限定
販売

つむぎカフェ 食育活動

雑穀イタリアンスープ

阿波ふうどスペシャリストによる、地元の野菜をたっぷり使ったあたたかいイタリアンスープをご提供します！



試食
&
販売

コップも改定 しぜんはきっちん
地域循環 有機畑のにんじんスープ

カロテン、リコピンなどファイトケミカルいっぱいの有機にんじんと貴重な有機オリーブオイルをたっぷり使った 体が温まるスープをご用意しました。



数量限定
試食

VEGE HAPPY
農工商連携

からあげ・レンコンナゲット・すだち鶏コロッケ

・丸本の阿波尾鶏を使ったからあげ
・田村農園のレンコンを使ったナゲット
・イシイフーズのすだち鶏を使ったコロッケ



① オーガニック・エコを取り巻く近況… 農産品の「今」と「これから」がここならわかる！ オーガニック・エコ講演会

【場所】旧あいさい広場 北館

BLOF(生態系調和型農業) 理論を学ぶ

【講演 1】9:30-10:30 講師：小祝 政明氏

有機栽培の何がいの？



経験や勘に頼るだけでなく、客観的なデータや最新の知見を生かした科学的有機農業の考え方・理論・ノウハウを大公開！あなたも高品質・高収量・高栄養のおいしい野菜を作りませんか。

タネはどうなる？

【講演 2】11:00-12:00 講師：山田 正彦氏

『種子・種苗法とこれからの農業について』



TPP協定が発効され、同協定によって水道法の民営化、漁業法の改定(漁業権を企業に)、そして種子法の廃止が次々と行われてきました。種子法廃止によって私たちの農業がどう変わるか、また、いよいよ原則自家増殖禁止の種苗法改定案がこの国会で審議されそうです。そうすると、これまでのような自家採種は難しくなります。じゃあ私たちはどうしたらいいのでしょうか？

医食同源

【講演 3】13:00-14:00 講師：山本 万里氏

『機能性農産物と地域農業と食の在り方を考える』



2015年から機能性表示食品制度が始まり、世界に先駆けて野菜なども生鮮食品も対象となりました。現在まで、みかん、りんご、トマト、とうがらし、カンパチ、ほうれんそう、緑茶、大麦、米などが〇〇の機能がある并表示した「機能性表示農産物」として販売されています。農研機構では、健康の維持増進に効果のある機能性農産物の開発を行っています。今回は、機能性農産物の効能、制度などについてお話します。

オーガニック・エコマルシェ

【場所】新・旧あいさい広場軒下 【時間】9:00 - 15:00

おいしくて安心安全、からだに優しい農産物は勢ぞろい！
オーガニック・エコな商品がこんなに揃うのはこのマルシェだけ。



無農薬
無肥料
自家採種



グリーン・ツーリズム
世界農業遺産



生物多様性



小松島市の木づかい活動



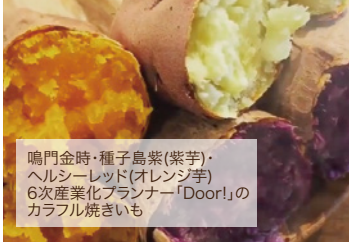
食彩市場三和の
小松島ふうど弁当



自然栽培「みその農園」
自然卵のうみたてプリン"極み"



阿南市農林水産物
消費拡大アドバイザー



鳴門金時・種子島紫(紫芋)・
ヘルシーレッド(オレンジ芋)
6次産業化推進「Door!」の
カラフル焼きいも

エシカルブース

② 農家が環境に配慮した工程で作った「エシカル農産品」。積極的にエシカル農産品を選択して農家を応援することでさらなる環境改善につながります。



農家スターブース

③ 「栄養価コンテスト」で上位入賞した『農家スター』が大集合！栄養価が見える化された野菜を直接農家からご購入いただけます。



飲食ブース



地産地消



米粉使用



耕畜連携コラボ



ハモ天

おでん

JA(農協)×JF(漁協)協同

米粉や柑橘、オーガニック・エコな農産物をふんだんに使用した郷土料理にこだわったバイキングレストラン。

こだわって作られた農産物を伝統的な方法で調理した「スローフード」を、手軽にパッと食べられるファストフード感覚でご提供！

抗菌物質・抗菌剤ゼロ、すだち果皮入り配合飼料を食べてヘルシーに育ったすだち鶏。今回はコクのあるカレーに仕上げました。

オーガニック・エコ野菜の旨味がたっぷりのおでんに高級食材の「ハモ」の天ぷら。ハモは小松島が日本有数の産地の一つなんです！