



都市農業の 地域の食料をつくるはたらき

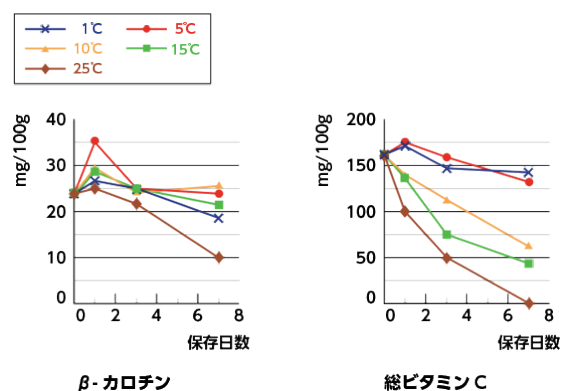
地域の人々に新鮮な農作物を提供してくれます

都市農地は、栄養価が高く味の良い新鮮な農作物を都市住民に提供してくれます。また、地域産の農作物を加工して売ったり、地域のレストランで提供したりすれば多くの人が地域産の農作物を食べることができます。

収穫してから時間が経つと栄養価が低くなる

一般的に収穫された農産物は店頭で並ぶまでに数日から時には1週間かかります。農産物は、収穫してから時間が経つほどに栄養価が下がることがわかっています。収穫後のモロヘイヤに含まれるβ-カロチンや総ビタミンC等の栄養素は、保存温度により差はあるものの、保存日数が経過するほどに含有量が減少する傾向にあることがわかっています。

三重県農業研究所「農業技術短報 No.51」より



江戸東京野菜でまちおこし

2007年に東京都小金井市内の江戸東京たてもの園内で伝統小松菜と亀戸大根を具にした「江戸雑煮」をふるまうイベントを企画したところ、定員500名に対して2,000人もの応募があり江戸東京野菜への関心の高さが明らかになりました。イベントをきっかけに江戸東京野菜を栽培する農家が増加し、呼応して江戸東京野菜を使用したメニューを提供する飲食店も見られるようになりました。これを受け小金井市では、江戸東京野菜など東京産の食材をメニューに活かして地産地消に取り組む飲食店をガイドマップで紹介し、市民団体も交えて「食」のイベントを実施する等、農業と商業が連携したまちおこし事業を展開しています。

小金井市市民部経済課より

