



## 徳島「魅惑の食材」の宝庫！

小学生の時から人一倍食欲旺盛（大盛り＝普通盛り）、就職してからも地方勤務で各地の「うまいもの」を探求し、食に関しては、「ちょっとウルサイ？」を自負する私ですが、徳島の農林水産物は、全国に誇るべきものが「綺羅星のごとく」と確信しています。

「何で徳島料理が無いの？」との声も耳にしますが、なまじ工夫を凝らさなくても素材の良さだけで十分に勝負できる証明だと思えます。椎茸、タケノコ、山菜などの林産物、「阿波ブランド」を冠する鶏・牛・豚肉などの畜産物、わかめやちりめん、鯛や鱧（はも）、うなぎに鮎、鮑に伊勢エビなどの水産物。

中でも農産物は全国から集まる「食い倒れ大阪」の中央卸売市場における昨年の青果物取扱額、徳島県が北海道、長野県を従えての堂々1位、しかも、今なお市場関係者から熱い視線が。昨年度、トップセールスと表敬を兼ねて大阪、東京、京都の市場を訪問したところ、関西市場からは「多くの優良生産地における農業が衰退。徳島には、従来以上に期待している」、関東市場からは「徳島産は小売り、消費者を問わず評判が高い。取り扱いを2倍いや3倍にしたい」との声を頂戴しました。全国では、農業をはじめ第一次産業は「ピンチ」といわれる昨今、徳島にとっては、逆に「チャンス」到来ではありませんか！

そこで、「とくしまブランド戦略」を掲げ、生産地とレストランや特定市場を直結する「オンリーワン品目」や新たな全国ブランドの育成、10トントラックを改造した全国初の「移動ブランドショップ」による攻めのPRの展開、また、「とくしま安<sup>2</sup>（あんあん）農産物認証制度」（県独自の生産・品質管理体制）による消費者重視の「食の安全・安心」実感作戦の展開、さらには、徳島の将来を担う子ども達の健康増進、県内産に対する食を通じた信頼の確立、農林水産業への理解向上など、今年から「地産地消給食」を推進するモデル12校を指定しています。

さあ、夏バテ防止、明日の活力増進に向け、合い言葉は魅惑の食材「徳島産」で決まり！（徳島県知事 飯泉嘉門）