

地元のもものは地元で消費！

地産地消プロジェクト

目的：2006 年度の地産地消率 17%より上げる

目標：作業手順の策定、地産地消の啓発

◆作業改善手順の策定

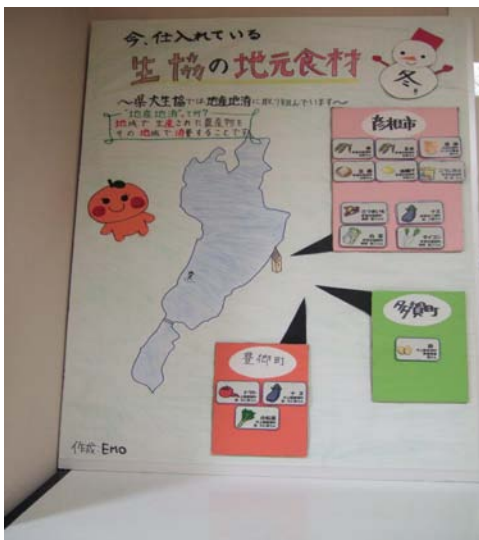
地元食材は、野菜の形も整っておらず泥がついていることもあり、市場流通している野菜に比べて調理に手間がかかります。そのことが、地元食材の導入を妨げています。

そこで 2008 年度は地元食材の供給体制の強化のために、野菜のカット作業をビデオで録画し、改善できそうな点を解析し提案しました。その結果、元シェフの梅田専務によるカット作業の教育が行われました。この教育後、カットを担当している職員に話しをうかがったところ作業効率がよくなったという意見が得られました。

◆生産者訪問

県大生協では、地元食材の仕入先に訪問して、生産過程やこだわりを組合員の方に知ってもらい環境と食への関心を深めてもらうために毎年生産者訪問を実施しています。

2008 年度は、7 月上旬に森農園を訪問しました。そして、生産者訪問参加者の報告・感想を報告書にとりまとめて、組合員向け掲示板に掲示をおこないました。



◆地元食材産地丸わかり掲示物

県大生協のカフェテリアには、地元食材の産地を季節ごとに掲示することで、組合員に地元食材の産地と旬の食材に興味を持ってもらい、地産地消の取り組みへの関心を深めてもらうために地元食材産地丸わかり掲示物が置いてあります。

◆強化週間

2008 年度は、環境啓発キャンペーン主導のもと、地産地消キャンペーンをおこないました。（詳細は、環境啓発プロジェクトー活動内容「地産地消キャンペーン」の項目を参照してください。）

今年度の目標達成状況ですが、作業改善手順の策定に関しては手順の策定自体はおこなっていませんが、カット作業教育実施によって作業改善は達成しました。ただし、教育を受けていない職員もいるので、その職員に関しては、教育内容をDVDに写しいつでも見られるようにすることでフォローをします。

地産地消の啓発に関しては、地産地消キャンペーン・生産者訪問の実施等で組合員への啓発をすることで目標が達成できました。