

2012年4月11日
マックスバリュ東海株式会社

マックスバリュ東海は「食育」と「地産地消」を推進いたします

第49回『産地ふれあい親子収穫体験ツアー（葉つきだいこん）』を開催！

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県駿東郡長泉町／社長：寺嶋 晋）は、4月18日（水）に三島市立沢地幼稚園の園児31名（ご父兄・先生を含め65名）を当社の契約産地にご招待し、第49回『産地ふれあい親子収穫体験ツアー』を開催いたしますのでご案内いたします。

当社で開催する収穫体験ツアーは、生産者さまとのふれあいを通して健康で豊かな食生活の実現を目指す「食育」推進活動の一環として2004年にスタートしました。

今回の収穫体験ツアーでは、箱根西麓の豊かな土壌で育つ、葉っぱの先まで美味しい“葉つきだいこん”の収穫体験を行います。当社の契約産地として今年で29年目を迎える静岡県三島市の「市の山出荷組合」の皆さまが、多くのこだわりを持って栽培されている葉つきだいこんは、辛味が少なくやわらかいのが特長です。特に、この時期に収穫できるだいこんは虫の少ない冬場に作付けされるため、農薬の使用が極力抑えられています。また、葉先まで捨てることなく調理でき、漬け物や炒め物としておいしく召し上がれます。

葉つきだいこんの収穫を体験した後は、生産者さまによるだいこんを使ったメニューの試食や質問コーナーなどを予定しております。

当社はこの収穫体験ツアーを通じ、お子さまが実際に土や野菜に触れながら収穫を体験することで、普段食卓に並ぶ野菜がどのような環境で生育しているかを知り、小さい頃から食べ物に対する興味を持っていただくきっかけとなることを願っております。また、ご同伴いただくご父兄の皆さまにも、身近な地域に美味しい農産物があることを知っていただき、生産者さまに対するご理解をより一層深めていただきたいと考えております。

マックスバリュ東海では年に7ヶ所の生産地へお客さまをご招待しており、次回は7月下旬に一般公募による新潟県への1泊2日のバスツアーを予定しております。

【葉つきだいこん】

当社契約産地：静岡県三島市市山新田

収穫時期：4月初旬～5月中旬

商品の特長：だいこんの生育に最も適した火山灰土の土壌で育てられ、甘みが強くやわらかいのが特長。水分が豊富でみずみずしく、葉は栄養価が高い。



【当日の予定】

時間	スケジュール
09:40	貸切バスにて幼稚園を出発
10:00	産地へ到着
10:10	関係各位のご挨拶と概要説明
10:20	葉つきだいこんの収穫体験
11:30	生産者さま提案のだいこんメニューの試食と昼食休憩
12:30	生産者さまへの質問コーナー他、イベント
13:30	収穫しただいこんをお土産に帰途へ

【過去に開催した葉つきだいこん収穫体験の様子】



こんなに大きなだいこんが収穫できました！



収穫しただいこんを抱えて記念撮影

<お問い合わせ先> 広報室 TEL 055-999-3125