

知って

食べて

みんなで応援しよう!

大和の白ねぎ

あたらしい特産物登場!

白ねぎは涼しいところでよく育つ作物です。高原地帯では年間を通して出荷することが可能となり、大和町の風土にぴったりの作物といえます。本格的な生産は平成27年頃からはじまり、良質な白ねぎが豊富に生産されています。「大和町の新しい特産物」として、さまざまな取り組みを行う予定です。地産地消はもちろん、大和町の特産品としての定番化を目指し、活気のある地域農業の育成・振興を図ります。



クールな大和町!

大和町の標高約300m~500mの中山間地域では年間を通して冷涼で、夏でもすっきりと涼しい気候が特徴です。この高低差を利用した出荷を行うことで、年間を通しておいしい白ねぎを出荷することができます。



夏でもCOOL!



地元中学生とのコラボ!

地元の野菜や農業により関心を持ってもらうために、三原市立大和中学校・JA広島中央・生産者が協力してPR活動に取り組んでいます。2020年度の1年生にはキャラクターデザインのほか、学校給食の献立アイデアを募集しました。

白ねぎ生産者とJA職員が大和中学校を訪問しました!



自宅でレシピを考案できるよう大和の白ねぎを提供しました!



コラボその1 キャラクターデザイン

総合的な学習の一環として、大和町産の白ねぎをPRするマスコットキャラクターを制作しました。どれも個性的で地域愛あふれるデザインが集まったため、集まった全30体がキャラクターとして活躍していくことに決まりました。

コラボその2 学校給食アイデア

白ねぎを使った献立のレシピを募集しました。たくさんのユニークなレシピが集まり、実際に学校給食や保育園のおやつとして登場しました。

キャラクター・おいしいレシピ裏面で詳しくご紹介!