



収録台本

2021年7月後半号



TIME	内容
	オープニングタイトル
	<p>田村： お元気ですか！市民のみなさん。麒麟の田村裕です。</p> <p>廣川： 廣川陽子です。 田村さん、最近は雨続きで梅雨らしくなってきましたね。</p> <p>田村： そうですね。梅雨に入って「長梅雨や」とか言って最初全然雨降らなかったんでちょっと心配してましたけど、しっかり降って助かりますよね。</p> <p>廣川： 田村さんのお家では雨の日の過ごし方とか何か工夫してたりします？</p> <p>田村： 子どもたちが育ってきて最近はお手伝いをしたがるので、絶対に出来なさそうなことも敢えてやらせるというようにしています。</p> <p>廣川： 例えば？</p> <p>田村： 例えば、料理してたらやりたいって言うてくるんで、包丁とかまだ危ないしちょっと早いじゃないですか、4歳の子なんで。切り終わった野菜を「もう1回包丁入れて」って子ども用の包丁で出来ないなりに。「ありがとう！」とか言ってやらせて。それをするるとすごい野菜を食べたりとか、自分で作ったってことで興奮しながら食べるので。</p> <p>廣川： 褒められたり何か出来ることがあると、達成感になったり成功体験になったり。</p> <p>田村： そうそう。だから、すごくやりたがりますね。僕、ずっと褒めてるから。</p> <p>廣川： そうやってお家で過ごされてるわけですね。例年の梅雨明けは7月19日頃なんですけど、この雨も後少しといったところですよ。ですが、梅雨の後半は長雨、大雨に伴う災害も多くなってきましたよね。</p>

田村：

今度は気をつけなきゃいけなくなってきましたよね。

廣川：

先日、静岡県で大規模な土石流が発生しましたが、いつ身近に起きてもおかしくないことですから。

田村：

土石流なんて他人事のように感じてしまうじゃないですか。

でも、どういうところにどういう土壌があるのかとか、みんなで気をつけていかないといけないですよ。

廣川：

さて、今画面に出ているかと思いますが、市内で発生する可能性のある災害、そしてその対応方法など防災に関する情報をまとめた「防災ブック」というものがあります。

田村：

超重要です。

廣川：

こちらは令和元年に市内に全戸配布しているんですが、それ以降に転入した方にもお配りしています。ホームページでもご覧いただくことが出来ますので今一度、防災への備えをよろしくお願いします。

田村：

備えましょう。本当に備えといて何もなかったらそれでOKなんだから。備えられるだけ備えましょう。

廣川：

「備えあれば患いなし」ですね。

田村：

おおっ！

廣川：

それでは特集にまいりましょう。

今回は私がいりポーターとして取材してきました。テーマは「地産地消」です。

特集「吹田市の地産地消」

ナレーション

「地産地消」この言葉は約30年前、地元で採れたものを地元で消費しようと推進した農林水産省の取り組みの中から生まれた言葉で、現在では生産者と消費者を繋げる様々な取り組みが行われています。もうすっかりおなじみですよ。

廣川

「地産地消」と聞くと、農業や水産業が盛んな地域の取り組みと思いますよね。実は吹田市でも地産地消が行われているんです。

タイトル「吹田市の地産地消」

ナレーション

吹田市は大阪市のベッドタウンとして宅地化が進み、市の面積36平方キロメートルに対し、農地は約0.54平方キロメートル。甲子園球場およそ14個分と少なく、市全体から見るとおよそ1.5%しかありません。そんな中、吹田の農業を絶やさないために地産地消の取り組みを積極的に行っているのが、江坂町にある「平野ファーム」。

廣川

この番組をご覧の皆さんはすでにご存知ですよ。すいたんでおなじみの伝統野菜「吹田くわい」の栽培など、吹田の農業を守っている平野ファームさん。見てください！住宅地の中とは思えないほど沢山の野菜が栽培されています。

廣川：

こんにちは～。

平野さん

こんにちは。いらっしゃい。

廣川

これは今何をしているところですか？

平野さん

これはね、スイスチャードです。

廣川

スイスチャード？ 鮮やかな綺麗なお野菜ですね。

平野さん

そうですね。冬のほうれん草がなくなった時に、ほうれん草がわりに良いなということで植えたんです。

廣川

うわ～、綺麗。

平野さん

全部自分で彩の良い子供だけ残してそれを親にしてタネを取って。他所にはないというのが僕の自慢って言うのですかね。

廣川

こうやって見渡しても、ものすごい沢山の種類のお野菜がありますが、どのぐらいの種類あるんですか？

平野さん

今は野菜もので160、果物が20、ハーブ関係を入れますと合計200種類の野菜を作っております。

廣川

どうしてそんなにたくさんの種類を？

平野さん

お客様の求められるものを、外人さんが来られたり、日本料理の方が来られたり、献立を求められますとついつい喋ってしまうでしょ。だったら作らんとダメなんで一生懸命作っているうちに160種類のこういう野菜も作りました。うち全部無農薬でしょ。無農薬は種類のたくさんのものを作らんと、同じものを作るとそれを食べに来る虫が大発生しよりますねん。

ナレーション

その有機野菜が農園の中にある直売所で販売されています。平野さんのお話に出てきた「お客さん」はこのことだったんですね。週に3回オープンする直売所には、新鮮な野菜を求めて噂を聞きつけた皆さんが朝早くから買い物にやってきます。平野ファームはもちろん近隣の農家が収穫した野菜がそのまま店頭で並ぶので、新鮮さは抜群！その日のおすすめや、珍しい野菜は生産者の平野さんが教えてくれるのでそれを楽しみにやってくるお客さんも多いんだとか！

廣川

ここに並んでいるお野菜は今日取れたものなんですか？

平野さん

そうなんです、朝から採りました。

廣川

採れたてのお野菜がこうやって並んでいるんですね。

平野さん

そうですね、はい。

廣川

今日のオススメはなんでしょう？

平野さん

今からの旬は枝豆でしょ。

廣川

枝つきの枝豆はギリギリ見たことあるんですけど、こうやって葉っぱがついていたり、根っこがついているんですか？

平野さん

そうそう根もね。もう生かした野菜。

廣川

なかなかこんなのない。

平野さん

ないでしょ。殺せない野菜というか、命を長持ちさせる野菜というかね。家にお持ち帰りになられたかて生きてる野菜をそのまま食べられますから、味が違うというてくれますね。

廣川

あ～、なるほど。こういうの子ども喜ぶんじゃないですか？

平野さん

喜んでくれますね。子供たちがすごく喜んで（野菜を）引かせてくださいと来られますから。

廣川

子供たちが実際に引いてそれを買って帰れるんですか？

平野さん

そうですね。

ナレーション

ということで、私も買って帰る野菜を収穫させてもらうことになりました。

最初は平野さんが収穫のやり方を教えてください。

これ何でしょう？そう、ニンジンなんです。なかなかニンジンの葉って見ないから。

その場で食べさせてもらいました。めちゃくちゃ美味しいですよ。

ポリポリ音が鳴って新鮮で。

廣川

私が採った人参、袋に入れていただきました。6本なんですけどおいくらですか？

平野さん

これは3本で100円、だから6本で200円ですね。

廣川

これ200円で持って帰れるんですか？嬉しい。

平野

最近はこのようにして自分で収穫して頂くことが、だんだんだんだん発展して
いって今年から面白いことやってまんねん。

ちょっといっぺん見に行ってくださいか？

廣川

面白いこと？何でしょう？

ナレーション

と、連れて行かれたのが裏手にあるビニールハウス。

廣川

こちらは？

平野

これですねん。

廣川

トマトですね。沢山なってる～。

平野

これ、名前書いてあるでしょ？

廣川

名札がついてますね。

平野

全部オーナー制になって、トマトを自分で収穫していただく。

廣川

オーナー制？

ナレーション

平野ファームでは今年から収穫体験ができるミニトマトのオーナー制度をスタートしました。植え付けや管理作業は全て平野ファームが行い、収穫時期になるとオーナーが収穫できるシステムで一株1500円です。トマトの実ができるまでや熟すまでの色の観察ができるということで、親子連れに大人気。田村さんもいかがですか？

平野

はい、ご苦労さん。収穫してくれた。

廣川

上手に採れたかな？

平野

よかったよかった。

廣川

本当にお母さんと一緒にとかご家族みなさんでここにきて、食べ物はどうやってできるのか、いつも食べてる野菜がどうやって色付いていくのかというのを学べるわけですね。楽しみながら学べるというのが。

平野

そうですねん。

ナレーション

さて、収穫体験を楽しんでいるオーナーさんの中にはこんな人も。

廣川

こんにちは。もしかしてキッチンセントとありますけど、お店の方ですか？

宇治さん

はい、そうなんですよ。

廣川

ということは、今日ここで採れたものがお店に出るということですか？

宇治さん

そうですね、はい。うちのお店のテーマの一つが健康ということと、また新たに地域密着というのをテーマにしておりまして、地元吹田で採れた有機野菜だけを使ったメニューを一つ作ったんで。

廣川

地元の有機野菜だけを使ったメニューが。

宇治さん

そうなんですよ。

ナレーション

実は、こちらのお店の方は健都の中にあるヘルシーフィールドキッチンケントのスタッフさん。国循が認定した減塩の取り組み「かるしお認定定食」をはじめヘルシーをテーマにしたメニューが自慢のお店ですが、こちらで新たに地元野菜を使ったメニュー「農園ごはん」が始まったんだとか。

キッチンケントでは、このメニューのためにスタッフが週に何度か平野ファームを訪れて野菜を仕入れます。お店で決めたリストを基に、その日のオススメ野菜を平野さんにアドバイスしてもらっているんですね。

鮮度を確かめながら野菜を選ぶのはもちろん…、

時にはスタッフ自らが仕入れ野菜の収穫をすることもあるんだそうです。

廣川

宇治さん、どうですか？実際にご自身で摘んでみて。

宇治さん

実際に収穫したことがなかったんで、成長とか見ながらやることで愛着も湧きますね。もう全部平野さんにオススメのやつ聞いて、それで使えるかどうかとか決めてメニューに取り込んでいくという感じにしてるんで。

廣川

じゃあ、その日によってメニューが変わったりということもありえますか？

宇治さん

全然あります。

廣川

じゃあ、新鮮なものを使ってみなさんにそれを食べてもらうという感じですね。

宇治さん
そうですね。

平野さん
まず生きた野菜でしょ。

ナレーション

農園からお店まで片道20分の利点を生かして、その日に一番美味しい素材を取り入れることができるのは、何と云っても地産地消の醍醐味ですよね。そして、仕入れた野菜でできた農園メニューがこちら！

廣川
さあ、キッチンセントさんへやってきました。先ほどの野菜がこちらになりました。見てください、色鮮やかで美味しそうですね、キラキラしてます。さて宇治さん、こちらのメニューは？

宇治さん
これが「農園ごはん」というものなんですけど、先ほど平野さんのところで仕入れさせていただいたり、収穫させていただいた有機野菜を使った定食になっています。特に味付けはせず、素材そのものの味を味わっていただくために素焼きの状態を基本とさせていただいておりますので、岩塩とお味噌、オリーブオイル、お好みのものをおつけになってお召し上がりいただければと。

廣川
じゃあ早速いただいてもいいですか？
じゃあ、平野さんが収穫した人参。これ皮がついたままですね。

宇治さん
そうなんですよ。皮には栄養素がたくさん含まれていまして、そういったことから人参は皮つきで。

廣川
いただきます。先ほど平野ファームさんでも生でも食べたんですけど、生で食べても甘かったんですが、火を入れるとより甘みが増しますね。そしてこのお味噌もすごく美味しいです。

宇治さん
ありがとうございます。

廣川
相性抜群ですね。

ナレーション

さらに宇治さんが収穫したモロッコインゲンもいただきました。

廣川

歯ごたえがあって美味しいですね、これも。

宇治さん

新鮮なんで。

廣川

地元吹田のお野菜がこんなにいろんな種類作られているというのもびっくりしましたし、美味しいものばかりですね。

宇治さん

地域の皆さんに地元のお野菜を召し上がっていただきたいなということで始めさせてもらったお料理なんですけれども、自信を持って私たちも提供できるメニューになっています。

廣川

食べてるほうもその情熱みたいなのが伝わってきます。本当に美味しかった。この後も続きを食べたいと思います。皆さんも吹田のお野菜、地産地消してみてもいかがでしょうか？

TIME	内容
	<p>田村： いいな～！</p> <p>廣川： ペロッと食べました</p> <p>田村： でしょうね。ガチ食いが目に浮かぶわ。 余計な味付けしてへんっていうのが、魅力的ですよ。</p> <p>廣川： 逆に贅沢ですよ。変な味付けしてないっていうのがね。</p> <p>田村： 人参とかも皮つきでいけたりとか、いろいろああいう素材でいけるっていうのは無農薬やし、新鮮やからいけるといふ。いろんな人の気持ちが詰まった良い定食ですよ。</p> <p>廣川： 人参もスーパーで並んでいるものって葉っぱがついてないじゃないですか。だから、あんなふうに葉っぱが出来ているんだっていうのも初めて知りましたし、あれ、そのまま持って帰れるので葉っぱも食べました。</p> <p>田村： そうなんや。葉っぱ食べれるんや、人参って。へえ～。</p> <p>廣川： お客さんの中に常連のお婆ちゃんとかいらっしゃるんですけど、 「人参の葉っぱってどうやって食べたらいいですか？」って聞いたら 「こういうふうにして、こうやってこうやったらいいよ」ってレシピを 教えてもらったりして。</p> <p>田村： 葉っぱを持って帰っただけじゃなくて、常連さんに教えてもらって。</p> <p>廣川： そう。だから地元の方と交流できたりするし。</p> <p>田村： 何にしたんですか？</p>

廣川：

白和えです。

田村：

白和え？へえ～。

廣川：

お豆腐と擦りゴマを使って白和えにしたんですけど、めっちゃくちゃ美味しかった。初めて食べました。

田村：

良いね。そういう繋がりにもなってくるんや。
やっぱり平野さんの「生きた野菜」。これがキーワードですよ。
その言葉そのものが生き生きとしてるもん。素敵、本当に。

廣川：

平野さん、その日に出す野菜はその日に採るって。今日の野菜は今日。

田村：

まさに朝採り。

廣川：

明日の野菜は明日ということなので、新鮮のものを新鮮なまま。
美味しい時に美味しいものをもって感じなんですよ。

田村：

ホンマに旨いからね。あれ、何やろうね。

廣川：

行ったことありますもんね、田村さんも。

田村：

行きました。買って帰りました。本当に旨い。
あの時、まだ料理してなかったんですよ。今、料理するから今行きたい。

廣川：

改めて、じゃあ「おんぶ飯」の…、

田村：

ホンマや。「おんぶ飯」の材料、買いに行かなあかんわ。

廣川：

レシピもぜひ地元の方にアドバイス聞いたりとか。

田村：

レシピの引き出し無いからね。

廣川：

食べた人が喜んでくれる、笑顔になってくれるものを作りたいという情熱がね。

田村：

一番の土台がすごいシンプルやからね。「喜んでほしい」って。尚且つそのためにはどうしたらいいかって、いろんなことが派生して行って200種類に至り、「生きた野菜」という言葉のチョイスに至るわけですね。

廣川：

お人柄がすごく伝わるような。

田村：

吹田市には平野農園さんしか無いわけじゃないですよ？

廣川：

そうなんです。平野さんのほかにも「地産地消」に取り組む農家さんってあるんですが。

田村：

他の野菜はどうやったら買えるんですか？

廣川：

吹田産のお野菜は「江坂朝市」というイベントなどで購入することができます。江坂朝市は毎月第二日曜日に開催しておりまして、次回は8月8日(日)午前9時30分～11時まで、場所は豊津公園となっております。ぜひ皆さんもお立ち寄りください。以上特集でした。

ワンポイント手話 1 '00

TIME	映像	内容
<p>18:00 (02'40")</p>	<p>トリキリ①</p> <p>トリキリ②</p> <p>トリキリ③</p> <p>トリキリ④</p> <p>トリキリ⑤</p>	<p>吹田市からのお知らせ（コロナ関連情報） <u><廣川 ナレーション></u></p> <p>3密で唾液が飛び交う環境を避けてください。 マスクの着用、こまめな手洗いなど、感染対策をお願いします。</p> <p>新型コロナウイルスワクチンに関するお知らせです。 国からワクチン供給の方向性が十分に示されていないため、 市で実施する集団接種の予約受付を中止しています。 集団接種に関する最新情報については、 市コールセンターにお電話いただくか、 市のホームページ・市公式LINE、twitterをご確認ください。 なお、既にご予約された集団接種については、 予定通り接種いただけます。</p> <p>市コールセンターの電話番号は、 フリーダイヤル 0120-210-750 受付時間は午前9時～午後8時、土曜・日曜・祝日も対応しています。 市コールセンターでは、接種予約のほかに、 新型コロナウイルスワクチン接種に関するご相談も 受け付けています。</p> <p>また、各医療機関での個別接種について、 7月中の日程でご予約いただいている分については 十分なワクチン供給が来ておりますが、 8月以降については、2回目の方の接種が行えるよう、 ワクチン供給を行う方針です。</p> <p>かかりつけ医や地域の医療機関で接種を受ける個別接種を希望される 人は、各医療機関に直接お問い合わせください。</p> <p>国や府が実施する大規模接種会場でも接種を受けることができます。 詳しくは防衛省や大阪府のホームページをご確認ください。</p>

TIME	映像	内容
16:20 (04'20")	トリキリ⑥	予約した日に行けなくなった場合や、集団接種、個別接種、また国や府の大規模接種とともに重複して予約した人は、事前にキャンセルの連絡をお願いします。
	トリキリ⑦	新型コロナウイルス感染症緊急対策アクションプランに以下の1件について5月定例会に提案し、可決されました。 市民生活への支援として生活困窮世帯に自立支援金を支給します。 詳しくは市のホームページをご確認ください。

TIME	内容
<h2>吹田でSDGs！ #011 ノースガーデン</h2>	
	<p>田村： 続いては、吹田でSDGs！（エスディーシーズ）</p> <p>（拍手 フライイングタイトル）</p> <p>廣川： このコーナーでは、企業や団体などが行っているSDGsの取り組みを紹介していくコーナーです。早いものでもう11回目ということです。</p> <p>田村： もう11回ですか！凄いですね 前回のカポックの商品を頼んだら、次の日届いてましたよ。 早すぎてビビりました。 いくらカポック軽いからって、持ち運ぶの楽なんかいって思いましたけどね。</p> <p>廣川： 凄いスピード感ですね。 毎回勉強しながら進めているこのコーナーですが、 今回は美味しいあの食べ物とSDGsの繋がりをキリン君が調べてくれました。</p>

TIME	内容
	<p>麒麟君： こんにちは！麒麟君です。 いや～、お天気の良い日の散歩は最高だね～。 あ！こんなところにカフェ見つけ！ちょっと入ってみよう！お邪魔しま～す。</p> <p>ナレーション： 万博記念公園内にある「薪窯ピッツア・カフェ ノースガーデン」は 薪窯で焼き上げるピザを中心とした本格的なイタリアンが味わえるお店です。</p> <p>麒麟君： うひょ～！おいしそう～！いただきま～す！ん～！おいしい～！最高だね！ 取材とかどうでもよくなっちゃうよ。</p> <p>ナレーション： こらこら麒麟君。SDGsの取材、忘れちゃいけないよ。</p> <p>田村さん： こんにちは。お味はいかがですか？</p> <p>麒麟君： はい。とっても美味しいです！いい香りがするね～。</p> <p>田村さん： ありがとうございます！実はその香りもSDGsに関係があるんですよ。</p> <p>麒麟君： イタリアンでSDGs？</p> <p>田村さん： ピザを焼く薪は万博記念公園から出る間伐材を薪にして使っています。 この場所でお店をオープンするにあたって間伐材の存在を知って、当時は 肥料にしたりしてたんですけど、まだまだたくさんある状態だったので それを薪に加工して熱源としてピザが焼けたらな～という話でまとまって 現在に至るという感じですね。</p> <p>ナレーション： 多い日には1日50キロ以上消費する薪は、すべて万博記念公園の間伐材を 使用しています。</p>

TIME	内容
	<p>田村さん： 薪に適している広葉樹が公園内にすごく多くて、クヌギとかナラ、ケヤキなど火の持ちが広葉樹の方がいいので、薪に適してる木がたくさん間伐材として出るということで、それを薪にして使用しています。</p> <p>麒麟君： 薪の種類って大切なんだね。</p> <p>田村さん： そうですね。何でもいいというわけではなくて、香りが強いものを入れると香りがピザについてしまったり、水分とか油分が多い木で燃やしてしまうとススが出たりバチバチ跳ねたりするので、そういうのは入れないようにして作ってもらってます。</p> <p>麒麟君： なるほど～、これはSDGs 目標 13番の「気候変動に具体的な対策を」と15番の「陸の豊かさをまもろう」に繋がる取り組みだね</p> <p>ナレーション： 万博記念公園内という立地はこんな所でも生かされています。</p> <p>田村さん： 万博記念公園内にあるということで、大阪でも有数のシンボル「太陽の塔」が目前にあるので。その太陽の塔には4つの顔があるので、その4つの顔をモチーフにしたオリジナルピザを開発して提供しようということでやっています。</p> <p>麒麟君： うわ～！これも美味しそうだね～！</p> <p>田村さん： 2月から3月くらいに咲く梅の花で「梅まつり」というので、梅の花が満開の時に花を見に来られるお客さんもたくさんいるんですけど、その後に実が出来るので、それを食材として使っていったら面白いかなと今チャレンジしているところです。 梅ソーダであったりハイボールとか、そういうので割ったりして、ジャムにしたりとかして、今考えてます。9月くらいから梅ソーダとかは出せるかな～と。梅ジャムは7月中にはいけるかと思います。</p>

麒麟君：

楽しみだね！

これはSDGs 目標 12 番「作る責任、つかう責任」に関する取り組みだね。

田村さん：

当店としては万博記念公園の間伐材を使ってるということで、地球の環境に配慮した取り組みを続けていきたいと思ってるんですけど、公園内にある他のお店とかでもそういった取り組みをみんなで取り組んでいって、万博記念公園全体がそういう取り組みをしている公園だというような認識になれば一番良いかなと思っています。

麒麟君：

ノースガーデンの取り組みは万博という立地を上手く活かしたものだね。今回はお話ありがとうございました～！

TIME	内容
	<p>田村： いや～素晴らしいな。</p> <p>廣川： サスティナブルな公園。</p> <p>田村： ますます好きになるね。今すぐ行きたくなったね。 おしゃれなカフェがあって気になってたんですけど、ピザやったんですね。</p> <p>廣川： 窯があって、窯で美味しいピザが焼けると。</p> <p>田村： しかも、太陽の塔の4つの顔をとか言われると4つとも食べたいよね。</p> <p>廣川： 食べたくくなりますよね。</p> <p>田村： 薪も間伐材を使ってとか、全てが循環してて、素晴らしいですね、本当に。</p> <p>廣川： どうしても間伐ってことは必要ですから、どうしても出てきてしまうんですが薪に適しているということで、これを使っていると。 これまで間伐材っていうのは肥料にしたりとか、小さくチップにして舗装材として地面に使ったりとかしていたそうなんです、 新たにこういう使い方をしているということですね。</p> <p>田村： 無駄がなくなっていいですね。</p> <p>廣川： さらにノースガーデンでは間伐材の薪も販売しているんですって。</p> <p>田村： へえ～。そうなんや。そんな出るんや、間伐材って。</p>

廣川：

1束800円。キャンプブームじゃないですか。
キャンプファイヤーに使う薪とかで買っていかれる方も。

田村：

良いって言ってたもんね。燃やしやすくて長持ちしてとかって。

廣川：

そして、ノースガーデンのピザはテイクアウトも出来るということです。

田村：

最後、入れてましたもんね、箱に。

廣川：

公園でテイクアウトして食べたりするのも良いですし、
お家に持って帰るのももちろん良いですよ。

田村：

ホンマや。公園内でのテイクアウトも良いね。手ぶらで行けるね。

廣川：

ノースガーデン、ぜひチェックしてみてください。

田村：

それではエンディングでございます。
今回も最後までご覧いただきありがとうございました。
あっという間でした。廣川さんもロケご苦労さまでした。
それではまた次回お会いしましょう。さようなら～