

News Letter

2014年
6月

中国四国農政局
松江地域センター

地元産品を使って朝食のおかずをつくろう！ ～「わが家の一流シェフin島根」料理コンクール～

毎年6月は「食育月間」です。島根県食育・食の安全推進協議会と島根県では、食育の一環として、みんなで朝食の大切さを考えてもらうきっかけとしていただくために、平成18年から毎年「わが家の一流シェフin島根」料理コンクールを開催しています。今回は、昨年開催された料理コンクールの様子を紹介します。

「わが家の一流シェフin島根」料理コンクールは、「地元産品を使った白いご飯にあう朝食のおかず」をテーマに、島根県内の中学・高校・大学・専門学校の学生を対象とし、○白いご飯にあう朝食のおかず1品とすること、○朝食のメニューに使えるように短時間（20分以内）でできること、○できるだけ地元の野菜や地元産品を使用すること、○自分で作れること、○他の料理と組み合わせて栄養バランスのよい朝食の献立となるよう考慮することを規定とし、7月下旬から9月上旬にかけて募集したところ、県下から568作品の応募がありました。



会場内の特設オープンキッチン(左)と調理の様子(右)

その最終審査は、平成25年11月24日（日）に松江市の「くにびきメッセ」で開催された“第30回地SUN地SHOWまつり”の会場内で、県下7区域の予選を勝ち抜いた7作品がエントリー、会場に用意された特設オープンキッチンで応募者本人による作品調理と審査員による試食審査が行われた結果、出雲市の小村つぐみさん、勝部祐希さんの出雲産のアスパラ、十六島（うつぶるい）のり、出西（しゅっさい）生姜、佐田みその地元産品を使った「男飯！みそ炒め」が“わが家の一流シェフ大賞”として選ばれました。その他には、“島根県食育・食の安全推進協議会長賞”が1作品、“JAグループ島根食育推進賞”が5作品選ばれました。

エントリーのあった7作品の詳しいレシピ等については、下記からご覧下さい。

○http://www.pref.shimane.lg.jp/life/kenko/kenko/chouju_info/shokui_ku/h25_recipe.html

なお、平成26年度の「わが家の一流シェフin島根」料理コンクールは、7月中旬頃から募集が始まる予定です。詳細については、下記問い合わせ先にご連絡願います。



大賞を受賞された勝部さんと「男飯！みそ炒め」



コンクールが終わって、全員で記念撮影



○「わが家の一流シェフin島根」に関する問い合わせ先

〒690-8501 松江市殿町111 番地 松江センチュリービル5F

島根県健康福祉部健康推進課 TEL 0852-22-5328 FAX 0852-22-6328

ホームページ <http://www.pref.shimane.lg.jp/life/kenko/>



毎年6月は「食育月間」
毎月19日は「食育の日」

トピックス

A級グルメから農山漁村の活性化を目指して

～一般社団法人 邑南町観光協会～

「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」を実現させるためには、農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化、所得向上に取り組んでいる優良事例を「農山漁村（むら）の宝」として選定し、全国から発掘（ディスカバー）・発信していくことが重要です。このため、5月13日、「ディスカバー農山漁村の宝」第2回有識者懇談会が開催され、全国251団体から応募のあった中から、23の取組が優良事例として選定されました。



「ディスカバー農山漁村の宝」のロゴマーク…農山漁村の原風景をモチーフに、知恵と工夫で地域の特色を活かした地域住民の絆、たゆまぬ向上心、やさしい手、暖かい手づくりで支えるパワーが、キラリと光る「農山漁村の宝」として輝きを増している様子を表現しています。



地産地消レストラン
素材香房 味蔵



「食の人材育成」の様子

島根県からは、邑南町の“一般社団法人 邑南町観光協会”が取り組む「A級グルメ立町の実現を通じた雇用機会の拡大プラン」が農林水産業・地域の活力創造につながる取組として評価され、選定されました。プランでは、観光協会が地元産品を使った地産地消率95%の地産地消レストラン「素材香房 味蔵」を運営拠点に、都市在住者を対象に、農業から料理、店舗経営までを一貫して行える「食の人材育成」を実施、またシェフ、パティシエなどを含め、38名のUIターン者を誘致し、新規定住者目線で地域の魅力の掘り起こしを行っています。

【ディスカバー農山漁村の宝（農林水産省HP）】

<http://www.maff.go.jp/j/nousi/n/kouryu/discover.html#02>

【素材香房 味蔵 のHP】

<http://sozai.kobo-ajikura.com/>

インフォメーション

『もったいない』を取り戻そう！』を合言葉に、食品ロスを減らしましょう！



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

- 食品ロス削減国民運動キャラクター
名前：ろすのん（性別♂）
口ぐせ：語尾が「のん。」
好きな食べ物：刺身のつま、パセリ
夢：食品ロスがなくなること
好きな言葉：残り物には福がある

真ん中の赤丸「●」は食品ロス問題を抽象化したお皿、下の二本線「=」はお箸をイメージし、涙で「もったいない」感情を表現しています。

我が国では、本来食べられるのに廃棄されている「食品ロス」が年間500～800万トン発生（うち約半分は一般家庭から発生）しています。

世界で約9億人の人々が栄養不足状態にある中で、「もったいない」という言葉の発祥地である我が国として、食品ロス削減にフードチェーン全体で取り組んでいくため、官民が連携して食品ロス削減に向けた「食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）」を展開しています。誰もが、食べものへの感謝の心を大切にして、「残さず食べる」「感謝の心をもつ」などに心がけ、食品ロスを減らしましょう！

※食品ロス削減国民運動のロゴマークが、「ろすのん」（左上参照）に決定しました。



【食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）について】

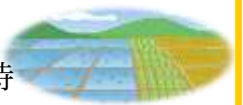
http://www.maff.go.jp/chushi/syokuryou/syokuhi_n_recycle/foodloss.html

経営所得安定対策の加入受付は、6月30日（月）までです。

受付（提出）窓口は、最寄りの、JA、市町村等または、松江地域センターです。

◆電話番号（フリーダイヤル） 0120-38-3786 ◆受付時間 平日9時～17時

さあ みないろいろ



編集：中国四国農政局 松江地域センター

〒690-0001 松江市東朝日町192

TEL (0852)24-7311(内線536) FAX (0852)27-8858 <農政局HP><http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆各種メールマガジンを配信中（登録はこちらから） <http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>

