



# News Letter

規格外品の野菜等を積極的に活用した地産地消の推進 ~お食事処 夢ひめ~

## 道の駅で初の「日本野菜ソムリエ協会認定レストラン」

岡山県北西部に位置する新庄村。その南の玄関口にある道の駅「メルヘンの里新庄」内の「お食事処 夢ひめ」は、昨年6月に全国の道の駅で初めて「日本野菜ソムリエ協会認定レストラン」として認定を受けました。

同協会認定レストランの認定基準は、「旬の野菜を5種類以上使用したメニューがある」、「ジュニア野菜ソムリエ以上の資格保有者が店舗に在籍している」等、「特別に野菜にこだわっている」ことを証明することができる資格です。

同店の責任者である篠原奈緒氏は、ジュニア野菜ソムリエの資格を有し、平成25年8月に東京からIターンで新庄村に移住後、同店で地元の食材を使用した新メニューの開発に取り組むとともに、同協会認定レストランの認定を受けるための準備を進めてきました。



道の駅メルヘンの里新庄 お食事処夢ひめ

## 村内産の野菜・果物で「野菜バイキング」

これまで同店では、野菜を県外から仕入れていましたが、新メニューの開発と併せて徐々に村内産の野菜や果物の仕入れを増やす取組を始め、昨年の春には、村内の生産者約30名が協力してくれるまでになりました。さらに、昨年6月から11月の土日限定で実施した野菜バイキングでは、30品目近くの手作りメニューで使用する野菜や果物の9割以上が村内産となりました。

「野菜バイキングのメニューは毎週、生産者にどのような野菜が出荷できるのか聞き取り、仕入れる食材によって考えます」と篠原氏。バイキングで使用する食材は、タマネギやジャガイモ、トマト等の一般的な野菜以外にも、バジルやパクチー等、村内の生産者が自家用として栽培している少量多品種の野菜、これまで出荷できずに捨てられていた小さいものや形が変わった規格外品なども積極的に仕入れて利用し、地産地消を一層推進しました。



野菜バイキングのメニュー

また、このような取組により、収穫から調理までの時間が掛からなくなり、完熟トマトや採れたてのニンジンなど、野菜の持つ甘さやみずみずしさなどの魅力が味わえるのも同店の魅力。

春は、アスパラガスサクサクの衣で揚げ、タルタルソースで食べる「アスパラガスのフリッター自家製タルタルソース添え」、小さくて出荷できないタマネギをズッキーニとトマト煮にした「玉ねぎとズッキーニのトマトスープ煮」、夏はトマトときゅうりの塩昆布和え、秋はニンジンを塩麴やレモン汁、オリーブオイルなどで作ったドレッシングで和え、クルミを加えた「人参の塩麴ラペ」、冬は大根を片栗粉でカリカリに揚げ、あんかけと糸トウガラシ、ネギをかけた「揚げだし大根」等、旬の野菜に手間隙をかけた料理が並びます。来店者からは、「ニンジン苦手だが、ここのニンジンは甘くて美味しい」、「アスパラの味が濃くて、瑞々しくて美味しい」など好評を得ています。野菜バイキングの開催される土日には前年の2~3倍となる約100名のお客さんが来店するほどの人気となりました。

篠原氏は、「黙っていても人が来てくれるような場所ではない事から、遠くからわざわざ来てもらうために、今後も、地元の旬の野菜を活用した新しいメニュー、お弁当、デザートの開発と併せて、新庄村の魅力を多くの方に発信していきたい。」と話しており、今後の更なる賑いとともにより地場農産物の利用拡大を通じた地域の活性化が期待されます。



アスパラガスのフリッター自家製タルタルソース添え

玉ねぎとズッキーニのトマトスープ煮



人参の塩麴ラペ

揚げだし大根

## 特別講演会～美味しい地元の野菜で野菜嫌いをなくそう～のご案内

中国四国農政局では、食と農への関心や理解を深め、消費者と生産者等による双方向の情報交流の場を設け、信頼関係を深めることを目的として「食と農をつなぐ情報交流プロジェクト」に取り組んでいます。

子育て世代のお母さん、お父さんは勿論、日々野菜不足を感じている方等が栄養豊富な野菜をしっかりと食べ、野菜嫌いをなくすために、地元の生産者の方や野菜の魅力伝える野菜ソムリエ等から講演をいただきます。

皆さんが、野菜好きになるヒントを見つける機会となり、併せて消費者と生産者との交流を図ることを目的に開催します。

- 【日 時】 平成27年 2月 1日(日曜日)  
10時00分～12時00分 (募集人員80名 先着順で受付)
- 【場 所】 岡山第2合同庁舎 2階 共用第2会議室  
(岡山市北区下石井1-4-1)
- 【申込締切】 平成27年 1月26日(月曜日必着)
- 【お問合せ先】 中国四国農政局消費・安全部消費生活課 有政(ありまさ)  
表示・規格課 柴川(しばかわ)  
TEL: 086-224-9409 (直通)



## トピックス

### 「一日農政局in瀬戸内市」を開催

中国四国農政局は12月4日、瀬戸内市において「消費者と生産者の相互理解の促進による国内産農産物の需要拡大～消費者が望むもの、生産者が届けたいもの～」をテーマに「一日農政局in瀬戸内市」を開催しました。



▲仲家局長による挨拶

当日は、生産者、流通事業者、消費者、学生と、農政局長ほか局担当者等、傍聴者を含め約40名が出席し、国内産農産物の需要拡大を図るためにはどういう取組が必要なのかを議論するとともに、相互の理解を深めるために意見交換を行いました。

意見交換では、生産者から「地産地消にこだわっているが、もっと地域の中で経済が循環する仕組みづくりをする必要がある」、「子や孫たちの成長に関わるものを作っているという責任がある」、流通業者からは、「顔の見える交流がとても大事であると感じている」、消費者からは「消費者も勉強すれば、商品を見る目が変わってくる」、「生産者と関わることで価格優先だった消費者の購買意識が変わってくる」、学生からは「一人暮らし

向けの食べ切りセット野菜を手ごろな価格で販売してほしい」、「生産の過程が「見える化」され、消費者の疑問をぶつけられる機会があればよい」等の様々な意見が出されました。

最後に、仲家局長が「食や農業について、お互いが知らないことがたくさんある。まず知ってもらうことによって、つながりが出来、食や農に係る理解が促進されるので、一緒に考える機会づくりをしていきたい。」と締めくくり、閉会しました。



農林業センサス

平成27年2月1日現在で、2015年農林業センサスを実施します。

農林業経営体調査(平成26年12月中旬～平成27年2月末)

農山村地域調査(平成27年4～6月末)

円滑な調査の実施に向けて、ご協力をお願いします。

農林業センサスホームページURL: <http://www.maff.go.jp/j/tokei/census/afc>

編集:中国四国農政局 企画調整室

〒700-8532 岡山市北区下石井1-4-1 岡山第2合同庁舎

TEL(086)224-4511(内線2295) FAX(086)235-8115 <農政局HP> <http://www.maff.go.jp/chushi/index.html>

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>