

取 組 名	じわもんへのこだわり ～おいしい地産地消のススメ～
実施日・場所	平成20年3月19日（水） ウェルシティ金沢（金沢市）
参 加 者	消費者、農業関係者、行政関係者 106名

取 組 概 要

地産地消及び北陸産大豆について一般消費者等に広く知っていただき、食料自給率の向上、北陸産大豆の消費拡大・生産振興を図るため、フォーラム「じわもんへのこだわり～おいしい地産地消のススメ～」を開催しました。

【トークセッション】

テーマ：「じわもんへのこだわり」

司 会：横田 幸子氏（フリーキャスター）

参加者：河田 康雄氏（懐石 つる幸 若主人）

高木 慎一郎氏（日本料理 銭屋 主人）

土屋 兵衛氏（料亭 金城樓 専務取締役）



【魅力ある4人によるトーク】

地元金沢の有名料亭の若主人等3人に地産地消をテーマとして話していただきました。地元の客は県外の客以上に地場産食材を使った料理を喜ぶことや、流通の発達によってどこでも金沢の食材・料理が食べられるようになると、金沢で食べる意味・金沢らしさの演出が重要になることなどについてお話がありました。また、地場産食材にこだわる理由がどこにあるのか、地元の生産者に何を望むかなど、様々な点から熱く、時にはユーモアも交えて語っていただきました。

【講演】

テーマ：「納豆の現状と地産地消の取り組み」

講 師：吉田 圭吾氏（金城納豆食品株式会社 取締役営業部長）



【自社の納豆を示して語る吉田氏】

食の安全・安心に対する関心が高まった昨今の情勢を含め、石川県産大豆を使ったこだわりの納豆づくりについて話していただきました。

1月には、県産原料の使用割合、品質や表示が一定基準を満たしている「ふるさと認証食品」として認められ、2月には金沢で開催された第1

3回全国納豆鑑評会へ出品するなど、進歩・挑戦

を続ける姿勢に会場から応援のメッセージもありました。

取組名	大豆で楽しむ親子料理教室 ～とうふ、豆乳プリンにチャレンジ！～
実施日・場所	平成20年3月20日（木）青木クッキングスクール（金沢市）
参加者	親子ペア16組 32名

取組概要

日常生活にとけ込んだ豆腐を地元産大豆で作り味わうことを通して、地産地消の推進及び地元産大豆の消費拡大を図るため、「大豆で楽しむ親子料理教室」を開催（後援：北國新聞社）しました。

テーマ：「とうふ、豆乳プリンにチャレンジ！」

講師：加藤 重和氏（青木クッキングスクール教頭）

青木クッキングスクール教頭の加藤氏の指導のもと、親子の共同作業で楽しく、そしてちょっと苦勞しながら、石川県内産大豆を使った豆腐づくりや豆乳プリン作りを楽しみました。

参加者からは「手作り豆腐を家庭でも作ってみたい」「手作りなので安心」「とてもおいしい」といった声が聞かれました。

また、そのほかにもおにぎり、けんちん汁を作った後、自ら作った料理を堪能し、毎日食べている食事への関心を持っていただける機会となりました。



【加藤氏による料理教室】



【豆乳をしぼる作業はひと苦勞】