

農林水産大臣賞(外食・弁当部門)

応募者: やすらぎ交差点協議会

メニュー: やすらぎ定食

(よくばりコロッケ、原木どんこ寿し、
しいたけ天ぷら盛り合わせ、小鉢2
品、味噌汁)

提供先: 里の駅「やすらぎ交差点」

(大分県豊後大野市)



地元特産品の乾椎茸や豊後朝地牛、有機栽培にこだわった「綿田米(わただまい)」、季節の地元野菜をふんだんに使用したメニュー。乾椎茸のおいしさを十分堪能してもらうため、高冷地の気候を生かし、じっくり大事に育てられた肉厚どんこ椎茸を使用するなど、生産者の愛情と知識と創意工夫が盛り込まれたメニューである。

<取組内容>

1 交流活動などを通じた効果的な食育・農育活動の展開

- 生産者である協議会会員が自ら先生となり、食育・農育教室を実施。
- 食育や農業理解の取組として、地元小学校、中学校への学校訪問や生産現場での体験学習など、将来を担う子ども達との交流活動を実施。
- 地元情報誌などにより消費者に地域農業の情報提供するほか、記念イベントを開催して生産者との交流活動を実施。

2 女性や高齢者の生産活動による地域活性化

- 食材を提供する出荷者協議会では地場農産物等の安定供給・品質向上に取り組み、農村女性や高齢者の生産活動につながっている。
- 協議会による活動や地場農林水産物がマスメディアを通じて消費者へPRされ、生産者の誇りややりがいが向上。



食育活動(体験学習)



魅力的な地域特産品

生産局長賞 審査委員特別賞(外食・弁当部門)

応募者:トラットリア ポルコ・ロッソ

メニュー:三陸満喫おまかせコース(夏)

(地場愛情夏野菜のトマト煮パスタ、
ムッチリシイタケのオーブン焼き
住田産銘柄豚の自家製ベーコン詰め
ミュニュミニュ生きくらげのバルサミコソース ほか)

提供先:トラットリア ポルコ・ロッソ

(岩手県大船渡市)



三陸自慢の海・里山の食材を使用し、にんにくや醤油などの調味料も地場産品に徹底的にこだわったメニューであり、野菜、きのこなどをベースにした体にやさしいイタリア料理。あくがなく、やわらかい肉質が評判の住田町産銘柄豚でつくった自家製ベーコンと国内ではめずらしい陸前高田市産「生きくらげ」や「肉厚生しいたけ」など地域の特色ある食材を積極的に使用している。

<取組内容>

1 地場農林水産物を活用した料理を通じた効果的な情報提供

- メニューには、産地だけでなく生産者の名前を書き込み、生産者の思いを込めるように工夫して情報提供。
- 地元食材を使用した料理教室を開催するほか、地域のイベントにも参加し、地場農林水産物に関する理解増進に寄与。
- 地元中学生の社会学習(企業体験)の受け入れを行い、交流を図るとともに、次世代を担う子ども達への食育に協力。

2 多様な活動で生産者との連携体制を構築

- 毎日、産地直売所に行き、その時期に一番いい食材を自ら調達するほか、生産現場を見学するなど常に交流を実施することで生産者との連携を図り、年間を通じて地場農林水産物を使用したメニューを提供。
- 県の出先機関などから生産者の情報を仕入れ、直接訪問するなど、食材の発掘に力を入れている。



県立高田高校母親委員会イタリア料理教室



かき生産者(陸前高田市佐々木鳥雄さん)と連携

生産局長賞(外食・弁当部門)

応募者:トラットリア ピッコロソーニョ

メニュー:おいしい若狭のたっぷりお野菜カフェ
(米粉パンの野菜カレーバーガー、牛乳、
ふくいポークアンドビーンズ、里芋のき
のこあんかけ)

提供先:トラットリア ピッコロソーニョ
(福井県小浜市)



子ども達に地域の伝統的な野菜、新鮮な野菜を学んでもらい、学校給食に提供したいメニューとして考案。食材に、子ども達が栽培している幻のナス「立石ナス」を使用するほか、「打ち豆」「高野のサトイモ」「越前カンタケ」など地域の特徴的な食材を使用し、郷土文化を知らせることができるメニューとなっている。

<取組内容>

1 ブログの活用などによる積極的な食育活動の展開

- 地場産野菜の栄養や機能を踏まえたメニューを店内で提供するほか、ブログで地場産野菜の魅力を紹介。
- 福井県の食育ボランティアに登録し、食の相談や地場産食材でのメニューを考案。
- 地場産物を活かしたメニューに親しんでもらうため、地域の料理教室に積極的に参加。

2 若者農業者グループなどと連携し、地産地消メニュー等をPR

- 専業農家である若者農業者グループと協力し、イベントにおいて地産地消メニューをPR。
- 鮎街道復活の一環として、鮎を使ったメニューを提供し、地域の伝統文化を継承。
- 「とみつ金時」や「百夏トマト」など、特色ある地場産野菜を生産している農家と連携を密にし、野菜の旬を味わえるメニューを提供。



生産局長賞 審査委員特別賞(外食・弁当部門)

応募者:地産地消日替わりシェフレストラン

「かめおか四季菜」

メニュー:畠から直送! 四季菜膳

(かめおか野菜のにぎやか五色巻、亀岡牛の夏野菜ハンバーグ、とれたてさつま芋の白和え、夏の彩り野菜寒天寄せ、亀岡産賀茂なすの揚げ出し、枝豆とかぼちゃの茶巾しばり、小松菜の「畠愛すくりーむ」馬路大納言ソース、亀岡産寒天の丁稚ようかん)

提供先:地産地消日替わりシェフレストラン

「かめおか四季菜」(京都府亀岡市)



ワンデイシェフシステムで運営する「かめおか四季菜」は、地元の食材を実際に「食べる」ことで、地産地消の情報発信を行っている。

今回はシェフ5人によるコラボメニューであり、地元で採れる夏の京野菜「賀茂なす」「万願寺とうがらし」をはじめ、地元の特産品をふんだんに使用し、畠から直送されたような食べごたえのあるランチメニューを提供。

<取組内容>

1 地場産メニューをレストランで提供

- 2週間に一度、亀岡産食材の品目を表示したメニュー表を作成し配布するほか、店内のテーブルには当日使用している地元産食材を表示。ときには使用した野菜を展示することで地場農畜産物の理解促進に貢献。
- 地元高校生の実習を受け入れ、学生が考案した地場産メニューをもとにシェフが検討し、レストランで提供。

2 若手農業者と連携したメニュー開発

- シェフと市内の新規就農した若手農業者が連携した、メニューを提供。
- 材料はシェフが近くの朝市で購入するほか、農家のスタッフから提供を受けるシステムが確立し、年間を通して地場農産物を使用。
- より多くの地元産野菜の購入促進を図るため、市内直売所と共同で「レシピカード」を作成。



農家のスタッフが野菜を提供



地元高校生の実習を受け入れ