

第1回地産地消給食等メニューコンテスト 農林水産大臣賞(外食・弁当部門)

応募者: 鴨川市農林業体験交流協会

メニュー: 里山セット

(古代米おにぎり、野菜の天麩羅盛り
合わせ、野菜の含め煮、ハヤトウリの
甘酢漬け など)

提供先: 鴨川市総合交流ターミナル

「みんなみの里」(千葉県鴨川市)



里山セット

「自然あふれる里山」をイメージし、田舎の味を思い出させるよう、地元産の旬の野菜をふんだんに使用したメニューです。

天麩羅には小麦粉の代わりに鴨川市の長狭地区で栽培された「長狭米(ながさまい)」の米粉を、味噌汁には塩分控えめの米味噌を使用するなど、小麦アレルギーやメタボリックシンドロームの予防にも配慮しています。

里山セットを代表として、日頃より地域との交流を含めた地産地消メニューの提供を心がけています。

<取組内容>

1 地域の旬の農産物を積極的にPR、環境保全や食育にも貢献

- 地域の生産者と都市住民との交流施設「みんなみの里」を運営し、マスコミを利用した鴨川ブランドのPRや地域の旬の農産物等のPR・販売を実施しています。
- 化学合成農薬と化学肥料の使用を通常の半分以下に抑えた「ちばエコ農産物」を販売するとともに、市内ペンションでの利用を推進しています。
- 総合的な学習の時間の中で、椎茸の原木栽培を体験させるなど、地域の小学生に対する食育に協力しています。



さつまいも収穫体験



いきいき帰農者セミナー作業体験

2 地場産の食材を継続的に利用、新メニューの開発を通じてまちおこしにも貢献

- 「みんなみの里」内の郷土料理レストランで食材として利用する農産物は、すべて鴨川市内で生産されたものを利用しています。
- 旬の食材を活かして郷土料理の開発研究を行っています。
- 「長狭米(ながさまい)」の米粉を使用した加工商品開発に取り組み、最近では米粉スイーツや米粉パンの販売もしています。
- 鴨川市内で取り組まれている食によるまちおこし(「おらが丼」事業)に参加し、地場産食材を活用した新メニュー(「牛魚丼」、「牧場の牛丼」)を開発しました。



米粉シフォンケーキ



＜牧場の牛丼＞

地元産の牛肉、新鮮野菜、地元鴨川沖で取水した海洋深層水を使用した手作り豆腐等を自慢のタレで味付けし、トロトロの温泉卵をのせたもの。

参考

＜最近の取組＞

21年10月から都市農村交流による農業理解を深めてもらう目的で、レンタサイクルを活用した予約制の「新鮮野菜収穫ツアー」を毎週日曜日に始めました。

体験案内人(観光ガイド)が同行して、みんなみの里周辺農家を廻り、旬の野菜や果物を自分で収穫してもらうもので、長狭米のおにぎりを自分達で作し、炭焼き窯に立寄り、炭火を利用して焼きおにぎりや収穫した野菜を簡単調理して味わってもらう野趣豊かな試みが好評です。



みんなみの里 自転車GO!!「新鮮野菜収穫ツアー」

http://www.minnami.com/bicycle_tour.html

平成22年5月作成