

第2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: 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)



やすらぎ定食

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です。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があります。

<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・農育教室を実施しています。
- 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しています。
- 地元情報誌などにより消費者に地域農業の情報を提供するほか、記念イベントを開催して生産者との交流活動を実施しています。



食育活動(体験学習)



地域特産品「三種の神器」

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ます。
- 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しています。

加工品づくり



TV取材



参考

<最近の取組>

(1)さらなる地域の活性化を目指し、観光地との連携による地域特産品や里の駅のPR活動を始めました。

(2)地元の特産品である綿田米のすばらしさをもっと多くの人に味わってもらいたいという思いから、お試しサイズの小袋での販売を開始しました。気軽に購入できる価格帯や量が、好評を得ています。

