

平成27年度地産地消優良活動表彰

東北農政局長賞

● 花巻まんま一ず(岩手県花巻市)

<地産地消の取組内容>

- ・親子料理講習会でおにぎりを作れないお母さんがいたことが契機となり、地元食材のおいしさや食の大切さについて体験を通じて伝える食育活動を行っている。
- ・「心を結ぶ、月に一度は親子でおにぎり」をテーマに、就学前の子どもたちが食を通じて心身ともに健全に成長していくことを目標としている。
- ・地元のお米や旬の野菜を紹介をしながら、おにぎりの握り方や包丁の使い方を指導。料理には花巻の雑穀を取り入れている。伝統料理のひつつみ・だんご作りを伝えている。
- ・高校生向けに食育料理講習会などを開き、食と農のつながりを学ばせることで後継者育成につなげていく活動をしている。



「包丁の使い方の指導」



「食材の紹介」



「子どもたちがつくったおにぎり」



「できあがった料理」

平成27年度地産地消優良活動表彰

東北農政局長賞

● 株式会社川石水産(岩手県下閉伊郡山田町)

<地産地消の取組内容>

- ・「県内陸部の消費者に向けた山田町等で水揚げされた水産物の理解の促進」を目標に、産直施設「来夢くん」(岩手県奥州市)に出店し、朝採れ直送の旬の水産物を販売している。
- ・定期的に海産物祭等のイベントを開催し、対面販売にて海産物の処理の仕方や調理方法などを積極的に説明するなど「顔の見える、話のできる」取組を行っている。
- ・山田町の養殖かき生産者の養殖かきを「極(きわみ)牡蠣」ブランドとして浸透させるべく、生産から販売まで連携した販売促進の取組を行っている。(キリン絆プロジェクト)
- ・「来夢くん」の常設レストランにおける農産物と水産物のコラボメニューの提案など、イベントの企画・運営を共同で行っている。



「水産コーナーの外観」



「朝どれウニの対面販売」



「極牡蠣の販売コーナー」



「朝どれ魚介類を使ったお刺身ランチ」

平成27年度地産地消優良活動表彰

東北農政局長賞

● 大野産直友の会(岩手県九戸郡洋野町)

<地産地消の取組内容>

- ・「ユーキ(有機・勇気)の里づくり」の考え方にに基づき「地域の畜産業と連携した土づくりにこだわり、安全で安心な農産物の生産を行います」を活動理念として、農産物の生産・販売を行っている。
- ・農産物直売所の他、インショップ販売、ネット販売、スーパー店舗前での定期的な物産展の開催、首都圏直売所での外部販売など各種取組を行っている。
- ・催事への出店やイベント開催、グリーンツーリズムの受入れを行い、消費者交流や地域貢献にも積極的に取り組んでいる。
- ・学校給食に野菜を供給し、「生産者給食会」を開き子どもたちと交流を図るなど、農業、食べ物、地産地消などの食育の取組を行っている。



「グリーンツーリズムの様子」



「子どもたちの販売体験」



「生産者給食会の様子」

平成27年度地産地消優良活動表彰

東北農政局長賞

● 株式会社鷹泉閣岩松旅館 常務取締役調理部長 菱沼文男(宮城県仙台市)

<地産地消の取組内容>

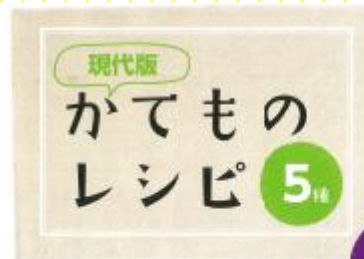
- ・生産者の思いを料理を通じて消費者に伝えたいと考え、生産者のもとへ通い交流を深めることで情報共有が図られ、消費者に工夫を凝らした料理を提供している。
- ・規格外で廃棄されてしまう食材を活用するため、メニュー開発や料理人等の指導、料理教室や「現代版かてものレシピ」を作成し料理の普及活動に取り組んでいる。
- ・消費者を対象にした講演や、小学生を対象にした収穫体験教室、料理人が参加するコンテストの審査員を努めるなど幅広く活動している。
- ・宮城県主催の中国・吉林省での「美食文化交流」において、現地の料理人などを対象に料理の実演を通して、県産食材の知名度向上と販路拡大に取り組んでいる。



「料理教室での講師」



「農産物収穫体験での講師」



かてものとは？

米沢藩に伝わる「かてもの」は、山野草をどのような加工をすれば穀物と併せて食べることができるかを伝えた書物です。これは、江戸時代の飢饉や北海道の屯田、太平洋戦争といった食糧難でも大いに役立ったと言われていました。今回作成しましたレシピは、その「かてもの」の一部と「現代版かてもの」と称した普段では家庭や飲食店で廃棄される野菜やくだもの、芯や皮といった部分を家庭用調理器具や現代の調味料を使っておいしく食べる方法を掲載しました。

鷹泉閣 岩松旅館 常務取締役
菱沼 文男 調理長プロフィール
みやぎ食材伝道士であり、日本料理に40年以上従事し、技藝技術の研鑽に勤め、地域に伝わる土産土法を宣傳してきました。また一方で、講習会の講師として数々の数壇に立ち技術指導に力を注ぎ後進の育成指導にあたっています。

「現代版かてもの」は
食材をあますことない
工夫のecoレシピ
です



「現代版かてものレシピ」

平成27年度地産地消優良活動表彰

東北農政局長賞

● 五城目エコ・ファーマーズ(秋田県南秋田郡五城目町)

<地産地消の取組内容>

- ・五城目町の学校給食における地場産の利用率50%を目指し、生産者の技術向上や良い品質の生産のため研修を行い、地元で生産する新鮮で安全な野菜や米などを学校給食に供給している。
- ・学校栄養士の要望からかぼちゃのシロップ漬け缶詰「かぼカン」が誕生。水煮版の商品化や、かぼちゃ以外の加工品作りにも取り組んでいる。
- ・農地・水・環境保全向上対策の一環として、ぼかし肥料(有機肥料)の活用や土壌分析による施肥量の指導など、環境への負荷軽減と安全性に配慮した生産に取り組んでいる。
- ・小・中学校で開催される「給食交流会」などの食育活動や、高校生を対象とした野菜の栽培指導などの教育ファームにも取り組んでいる。



「商品化されたかぼカン」



「五城目エコ・ファーマーズ」



「給食交流会の様子」



「教育ファームの様子」

詳しくは、東北農政局ホームページ「地産地消」をご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/tisantisyout/tisantisyout.html>

【問い合わせ先】東北農政局 経営・事業支援部 地域食品課 TEL 022-263-1111(内線4374)