

中国四国農政局長賞 広島県府中市
株式会社ピックルスコーポレーション関西広島工場

【組織概要】

- 代表者 : 代表取締役 宮本 雅弘
- 所在地 : 広島県府中市高木町64-2
- 活動開始年 : 平成25年
- 契約生産者 : 91名

【取組内容】

○(株)ピックルスコーポレーション関西は、平成14年に設立され、浅漬け、キムチ等の漬物や惣菜の製造・販売を行っています。平成25年に広島工場を新設し、地元の府中市やJAの協力を得て、開業前から生産者向けの説明会、試験栽培等を進め、工場稼働時から地場産野菜を使用した商品を製造しています。

○生産者は契約栽培により、収入の安定が見込めること、規格外品の出荷も可能となったことから、契約生産者は平成25年の39名から平成28年には91名に増加しています。

○米価の下落や担い手の高齢化により、地域の離農者が増加する中、市やJAとの連携により、米作地域から白菜を中心とした野菜の産地への転換に寄与しています。



生産者の所得向上と地域農業の活性化



○契約栽培により、安定的な収入の保証や規格外品の出荷も可能となるなど、生産者の所得向上につながっています。

○新たに遊休農地を借り受け、規模拡大を図る生産者が増加するなど、地域農業の活性化につながっています。

特産品を活用した加工品開発



○広島県の特産品であるレモンを使用した酢の物やコールスローサラダ、牡蠣を使用したキムチ等を商品化し、西日本エリアで販売されています。

○広島県神石高原町産のこんにゃくやほうれんそう等を使用した新商品の開発にも取り組むなど地場産物が積極的に活用されています。

地域雇用への貢献



○従業員数は竣工時の74名から、平成28年には208名まで増えています。府中市内だけでなく、福山市、尾道市、岡山県井原市といった周辺地域からも雇用しています。

○障がい者の雇用や新卒高校生の採用を積極的に行うなど、地域の雇用拡大に貢献しています。

中国四国農政局長賞 岡山県笠岡市

医療法人緑十字会 笠岡中央病院



【地産地消給食メニュー】

「地産地消御膳」

祭り寿司、キャベツの辛子和え、揚げなす、沢煮椀、デラウェア

食材数:22

うち地場産数:11

○笠岡市を中心に岡山県の地場産物を使用した「地産地消御膳」は、毎月1回、旬の食材や季節の行事に応じたメニューが提供されています。

○「地産地消御膳」には、手作りのお品書きを配付。使用した地場産物の特徴や生産者等を紹介し、入院者に対して献立や食事への関心を高めてもらうよう工夫されています。

○ままかり、れんこん等の地場産物を使用した「祭り寿司」など、岡山を代表する郷土料理も提供されています。

栄養士による生産者訪問

病院食への関心の高まり

地場産物の積極的な活用



○栄養士が自ら地元生産者を訪問し、食材の納入に向けた交渉や意見交換を行っています。

○生産者にとっては、新たな販路の確保につながっています。



○病院内の掲示板で来院者への情報提供を行っています。「地産地消御膳」など、当院で提供する病院食に関する問合せが増えてています。

○入院者と介護スタッフの間で食事が話題になるなど、介助する上で良い環境が生まれています。また、残食率は12.5%から9.4%へ減少しています。



○給食委託事業者の日清医療食品(株)や笠岡市との連携により、地場産物が積極的に使用されています。

○以前は外国産の冷凍食品が多く使用されていましたが、現在では地場産食材の使用率は41%、国産食材の使用率は80%となっています。

中国四国農政局長賞 香川県丸亀市
社会福祉法人浩福会 グループホーム桃の木



【地産地消給食メニュー】
わかめごはんと夏野菜のドライカレー、ゴーヤと筍のおかか和え、なし、ピオーネ

食材数:15

うち地場産数:10

○香川県産の7品目の野菜を使用したドライカレーは、水分を加えず、野菜から出る水分のみで調理されています。ご飯にわかめを入れるなど、栄養価を高めるよう工夫されています。
○なしやピオーネ等の果物やおやつにも旬の地場産物が取り入れられています。

地場産物の積極的な利用

入所者や生産者への情報提供

収穫体験を通じたリハビリ活動



○米や野菜等の24品目の地場産物は、調理担当が生産者を訪問し直接購入し、また、肉類、魚介類、果物等は地元の農産物直売所やスーパーで香川県産を中心に購入するなど、年間を通じて地場産物が利用されています。

○施設の玄関には、地産地消コーナーを設置し、メニューの紹介や生産者のほ場の写真等を掲示し、入所者や訪問者に、地場産物への関心を喚起するよう工夫しています。

○地場産物を使用したメニューの画像や食育活動を紹介する資料を作成して配付するなど、生産者への情報提供を行っています。

○入所者のリハビリ活動の一環として、ほ場での収穫体験や施設内での菜の花栽培を取り入れています。

○生産者の協力によりプランターで菜の花を栽培。車椅子利用者をはじめ、多くの入所者が収穫体験を行うなど、施設全体で食育の取組が行われています。

中国四国農政局長賞

高知県中土佐町

中土佐町立学校給食センター



【地産地消給食メニュー】

ご飯、牛乳、カツオのタタキ揚げ、りゅうきゅうの酢の物、四十ターキーの和風スープ、ところんの黒蜜きなこかけ

食材数:22

うち地場産数:18

- 「カツオのタタキ揚げ」と「ところんの黒蜜きなこかけ」は、町内の小学校5年生が授業を通じて、「中土佐の食のすばらしさを全国に届けよう」と考えたメニューです。
- 「カツオのタタキ揚げ」は、身が固くて生食に適さない「ゴシ」と呼ばれるカツオをステイック状にし、タタキの味を再現するため、にんにくや青しそ等の薬味を加えてかき揚げにしています。
- 「四十ターキーの和風スープ」は、中土佐町の特産品である四十ターキーを、ガラからじっくり煮出したスープに、しょうがで香りづけした肉を使用し、和風に仕上げました。

給食を活用した授業



○地場産物を使用した学校給食を教材ととらえ、授業で活用されています。

○給食へ食材を提供した生産者と児童生徒が一緒に給食を食べるなどの交流が行われています。

地場産物の積極的な活用



○給食に使用される食材は町内産を最優先。県内産を含め、30品目以上と年間を通じて地場産物が積極的に活用されています。

○生産者、加工業者、直売所、行政等の関係者の連携により、地場産物が安定供給されています。

地域の課題解決



※中土佐町水産物鮮度保持研究施設で撮影されたカツオのゴシ(品質不良)

○中土佐町内では身が固くて生食やタタキとして販売されない「ゴシ」を活用して、学校給食で消費することで、地域の課題解決につながっています。