

有限会社 タカノ (Kitchen Boo)

おぼまし
(福井県小浜市)

～生産者・加工者・消費者が連携し、商品・メニュー開発、地産地消を推進～



地産地消ランチバイキング (Kitchen Boo)

【設立】平成15年6月

【構成団体等】生産者、食品製造業者、青果市場、地元スーパーマーケット
地方公共団体、小学校、高校、大学、地域住民等

【取組内容】

- ・地場野菜、青果市場の規格外食材を用いたレストラン及び大学学生食堂経営
- ・生産者及び卸売り会社等と連携した規格外食材や伝統食材を活用した新商品開発及び販売等
- ・小中学校への食育講座、料理教室、講演会等の実施による地産地消の推進

【取組効果】

- ・地場農産物を活用した加工品販売（柑なんば等）により生産量が大幅に増加
- ・規格外の食材の買取りによる商品製造及びメニュー提供により、使用頻度の高い食材の生産者の所得向上に寄与



地場産の獅子ゆずを活用した「柑なんば」



料理教室の様子



福井県の保存食「打ち豆」を用いた新メニュー

鯖江市伝統野菜等栽培研究会

さばえし
(福井県鯖江市)

～伝統野菜を伝承し、後世に伝える取組～



「鯖江市伝統野菜等栽培研究会」のメンバー

【設立】平成21年12月

【構成員等】15名（生産者）

【取組内容】

- ・ 伝統野菜の栽培が途絶えかけたときに研究会を立ち上げ、生産を継続
- ・ 定期的に栽培講習会を開催し、共通の栽培指針で同品質のナス出荷に努力
- ・ P Rのため、積極的な取材対応や料理人の圃場訪問の受け入れ
- ・ 毎年、市内全小学校に吉川ナスの苗を無償配布、学校給食にも提供

【取組効果】

- ・ 栽培技術の向上と生産拡大により出荷個数の大幅増加
- ・ 平成28年2月、生産技術の確立や生産者の掘り起こし活動が評価され、研究会会長が「地域特産物マイスター」に認定
- ・ 平成28年7月、北陸初、伝統野菜としては全国初の地理的表示(G I)保護制度に登録



GIマークを付けた「吉川ナス」



福井市内料亭で吉川ナスのPRを行うメンバー



○吉川ナスの肉みそ田楽

チーム能登喰いしん坊

ほうすぐん あなみずまち
(石川県鳳珠郡穴水町)

～まだまだあるげんぞ、能登のまいもん！ 未活用農水産物を商品化 ～



「チーム能登喰いしん坊」メンバー

【設立】平成22年

【構成団体等】地元商工店主、農林漁業者、飲食業、移住者、県内外会社員等

【取組内容】

- ・県内の食のイベントで「能登の食材」にこだわったメニューを屋台で販売
- ・未活用農水産物を活用した商品開発(能登牡蠣チャウダー、能登ぶどうの茶葉、能登ワイン石けん等)及び販売
- ・食のイベントを通じた移住者や地元住民との交流、地域振興につながる地産地消の啓蒙活動

【取組効果】

- ・今まで廃棄していた農水産物の有効活用、商品化による所得向上で、生産者の意識が変化
- ・能登の知られざる食材がマスメディア等に取り上げられ、地域活性化に貢献



屋台メニュー商品化「能登牡蠣チャウダー」



食のイベント屋台で出店



紅葉したぶどうの葉を商品化「ぶどう茶葉」