

総合食料局長賞

相馬地方調理師会

～ 地域食材を使用する立場から、農商工連携による地産地消の推進 ～

代表者： 会長 清水清吉
所在地： 福島県南相馬市

構成員： 調理師 695名
活動開始年月日： 平成8年

表彰理由

会員が、自らの店で地場産食材を使った料理を提供し、食材のおいしさを伝えるとともに、料理のコンテストや講習会を開催し、郷土料理や地場産食材の調理方法を紹介。農商工連携の取組として、地場産物を使用した加工品やメニューの開発を積極的に実施。開発した商品やメニューをまとめた冊子を作成し、地域の食材や料理の普及に貢献するなど、食材を使用する立場から地産地消を推進。

取組内容

1 地元食材を使用した料理による普及

- 昭和39年、調理師の資質向上及び調理技術の向上を図ることを目的として発足。現在は、学校、病院、福祉施設、飲食店等で勤務する調理師695名で構成。
- 平成8年、「食」の面から地域の活性化を図ることを目指し、地元の特産物を活用した郷土料理や名物料理の開発に取り組む。
- 「ふるさとグルメ大賞」や「チビッコ料理コンテスト」等の各種コンテストの企画・開催を契機に地場産食材を活用したメニューを普及するとともに、参加者に地元の農水産物について考える機会を与えるなど、地産地消の普及・啓発を実施。
- 開発した料理やコンテストのメニューを「レシピ集」にまとめて一般消費者や会員に配布し、地場産食材やその調理方法などを広く紹介。
- 誘致企業の社員や相馬地方への転入者を対象に、郷土料理・伝統料理の体験講座等を開催し、相馬地方の料理を普及。

2 農商工連携の取組

- 生産者、製造業者、JA、行政機関等により連携体制づくりに努め、生産者と加工者とのネットワークを構築し、地域振興や地産地消を推進。
- 農商工連携で地場産物を活用した加工品の商品化に取り組み、商品を販売。
- 生産者と加工業者との意見交換の場を設けたことにより、生産者の一次加工の取組が増え、加工業者の負担軽減が図られるとともに新商品開発や販路拡大が進展。