第8回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞

山形県　新庄市

最上総合支庁 お食事処 千起

【地産地消メニュー】梅雨の憂いを吹き飛ばせ！心を整える。定食
（最上早生の蕎麦ボナーラ、ごはん、庄内産夏イカと最上赤にんにくのマリネ、達者de菜のゴマ和え、やまがた地鶏と大蔵産トマトのコンソメスープ、黒五葉のコーヒーゼリー、漬物）

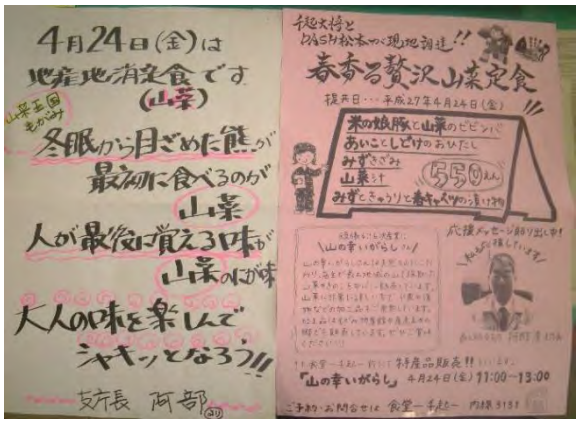
食材数：19	うち地場産数：12

毎月１回、最上地域の食材を使用した地産地消定食を提供。最上地方で戦前から生産されていた最上赤にんにく、黒五葉（黒豆）などの最上伝承野菜ややまがた地鶏、ニラ、トマトなどの最上地域産の野菜、庄内地方の海でとれた夏イカなど多くの食材を利用している。また、在来種を選抜し生産されてきた最上早生のそばにカルボナーラソースを合わせるなど、新しい食べ方を提案し、地場食材の魅力を伝えている。

生産者や出荷事業者との連携

○地産地消の取組については、毎年テーマを決めて実施しており、本年度は「6次産業推進＆今こそエコ」と設定し、最上管内の事業者が、食堂前で野菜や６次産品の販売の行う機会を提供。売れ残った商品は食堂で買い取って献立に活用し、事業者のリスクを回避。
○管内事業者が開発した新商品を試験的に食堂で販売し、求評を求める機会を提供。

地産地消定食の提供を通じた情報発信



○地産地消定食は、食堂と県庁職員でメニュー提案を行い、チラシや庁内アナウンスで告知。庁内幹部職員による応援メッセージを掲載し、全庁的な取組みとなっている。
○マイ箸・マイカップ、マイバッグの利用促進を呼びかけている。
○食器洗い用洗剤について、障害者施設で廃油から作られた石鹸を活用している。

地場食材活用の工夫

○食品ロス削減の一環として、市場出荷が出来ない食材を仕入れて食材として活用。野菜の皮等の粉末化も検討中。
○アスパラガスや山菜は年間を通じて100%地場産。地産地消定食の地場産の割合は約70%。
○産直や生産者とのネットワークが構築され、生産者からの定期的な配達や、食堂自らが赴き調達することで安定供給が可能となった。