第2回地産地消給食等メニューコンテスト
農林水産大臣賞（学校給食・社員食堂部門）

応募者：PFUライフエージェンシー株式会社
メニュー：自社農園千両茄子の肉はさみ揚げと加賀野菜炊き合わせ
（18穀ご飯、茄子の肉はさみ揚げ、金時草ともやし酢、加賀野菜炊き合わせ、えびす、トマトと小松菜野菜炒め、デラウェア）
提供先：株式会社PFU　本社社員食堂
（石川県かほく市）

自社農園千両茄子の肉はさみ揚げと加賀野菜炊き合わせ

加賀野菜（金時草（きんじそう）、加賀れんこん等）や自社農園で収穫した野菜（千両茄子、太胡瓜等）、旬の美味しい地場産野菜の旨みを味わっていただけるように工夫するとともに、「医食同源」を基本に低カロリーだが満腹感のあるバランスメニューを提供しています。

この他に、加賀野菜や自社農園の野菜を積極的に使用し、石川県産の食材だけで作った「地産地消・医食同源膳（来客弁当）」も提供。地産地消と医食同源のハーモニーで健康増進の取組を行っています。

地産地消・医食同源膳（来客弁当）

＜取組内容＞

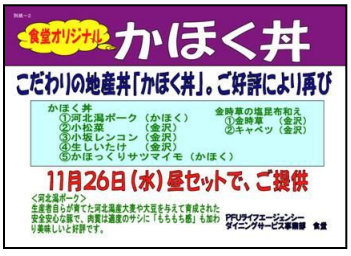
1 「本日の地産地消品」を始めとした効果的な情報提供活動の実施

○ 食堂利用者に「地産地消」をより身近に感じてもらうため、毎日、当日使用する地場産食材を「本日の地産地消品」として食堂入り口に現品展示しています。

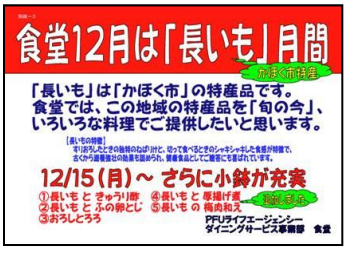
○ 現品展示は、品名と産地名だけでなく、地産地消品の謂れや特徴なども情報提供するとともに、ホームページにも掲載しています。

地産地消品の展示

○ 会社の所在地「かほく市」にちなんだ「かほく丼」を考案・提供するとともに、「地産地消料理週間」や特産品の「ながいも」 を使った「ながいも料理月間」を実施しました。



「かほく丼」



ながいも料理月間

2 「環境」への配慮

○ 生ごみなどの残渣を自社の処理機で肥料化し、自社農園「エコファーム」で肥料として使用。収穫した野菜を食堂で使用する食品リサイクル・ループを構築しています。

○ 食堂で使用した天ぷら油等は社内でバイオディーゼル燃料（BDF）として精製し、社有車の燃料で使用しています。

自社農園「エコファーム」

3 持続的な取組で多くの地場産物を社員食堂に導入

○ 2008年4月から「地産地消」の取組を開始。米は100%石川県産米を使用するとともに、県内産野菜を毎日4～6品目継続して使用しています。これまでに延べ30品目を社員食堂で使用しています。

ぶどうの販売会

○ 2008年から7～8月の期間、近隣のぶどう農家と連携し、会社内で朝収穫したぶどうの販売会を実施しました。東京の事業所にも新鮮なぶどうを宅配サービスしました。

2009年5月から、「医食同源」の考え方を取り入れ、目の疲れやストレス等に効果のある食材を使った料理の提供を始めました。

参考

＜最近の取組＞

(1)2010年度は自社農園の耕作面積を1.7倍（1,300㎡）に拡大し、新たに「へた紫なす」「打木赤皮甘栗（うつぎあかがわあまぐり）かぼちゃ」等の加賀野菜の栽培を行います。

(2)「医食同源」の取組（目の疲れやストレス等に効果のある食材を使った料理の提供）を 2010年3月に免疫力アップ効果、4月から体温を上げる効果のある食材を使った料理に変更するとともに、えのき、かぶ、生しいたけ等、地産地消品も取り入れて提供します。

免疫力アップ小鉢

(3)「地産地消・医食同源膳」が来客用の看板弁当になり、多くのお客様に提供されるようになりました。

平成22年4月作成