

第2回地産地消給食等メニューコンテスト 農林水産省生産局長賞 審査委員特別賞(外食・弁当部門)

応募者:地産地消日替わりシェフレストラン
「かめ おか四季菜」

メニュー:畑から直送! 四季菜膳

(かめおか野菜のにぎやか五色巻、亀岡牛の夏野菜ハンバーグ、とれたてさつま芋の白和え、夏の彩り野菜寒天寄せ、亀岡産賀茂なすの揚げ出し、枝豆とかぼちゃの茶巾しぼり、小松菜の「畑愛すくりーむ」馬路大納言ソース、亀岡産寒天の丁稚ようかん)

提供先:地産地消日替わりシェフレストラン
「かめおか四季菜」(京都府亀岡市)



ワンデイシェフシステムで運営する「かめおか四季菜」は、地元の食材を実際に「食べる」ことで、地産地消の情報発信を行っています。
今回はシェフ5人によるコラボメニューであり、地元で採れる夏の京野菜「賀茂なす」「万願寺とうがらし」をはじめ、地元の特産品をふんだんに使用し、畑から直送されたような食べごたえのあるランチメニューを提供しています。

<取組内容>

1 地場産メニューをレストランで提供

- 2週間に一度、亀岡産食材の品目を表示したメニュー表を作成し配布するほか、店内のテーブルには当日使用している地元産食材を表示しています。ときには使用した野菜を展示することで地場農産物の理解促進に貢献しています。
- 地元高校生の実習を受け入れ、学生が考案した地場産メニューをもとにシェフが検討し、レストランで提供しています。



農家兼シェフの梶巻さん。
新鮮でおいしい野菜はシェフの間でも大人気です。



地元高校生の実習を受け入れています。学生がメニューを考え、シェフが調理。接客も学生が担当します。

2 若手農業者と連携したメニュー開発

- シェフと亀岡市内の新規就農した若手農業者が連携して、メニューを提供しています。
- 材料はシェフが近くの朝市で購入するほか、農家のスタッフから提供を受けるシステムを確立し、年間を通して地場農産物を使用しています。
- より多くの地元産野菜の購入促進を図るため、市内直売所と共同で「レシピカード」を作成しています。



新規就農者の池之側さんの畑にて。
メニューに使う野菜を提供してもらっています。



亀岡産食材を使用したレシピカード。
四季菜で提供したメニューを中心に作っています。市内各直売所で配布中。

参考

<最近の取組>

○保育所給食のメニュー開発

市立保育所と連携して亀岡特産品を使った給食メニューの開発に取り組んでいます。賀茂なす、小松菜、えびいも、聖護院かぶ、馬路大納言小豆など…。第一弾として、9月に『賀茂なすの夏野菜あんかけ』が保育所給食に登場！
今後も小松菜米粉ドーナツやえびいもの唐揚げなどが給食メニューになる予定です。



○亀岡産食材を使った料理教室

『四季菜オープンキッチン』

かめおか四季菜のシェフが講師となり、亀岡食材にこだわった料理教室を開催。地産地消の推進や亀岡産食材のPRに取り組んでいます。

Part1(7月) 亀岡野菜で初夏の欧風キッチン

Part2(9月) 実りの秋のおいしい中華料理

Part3(1月) 米粉パンで元気な朝ごはん！