

富山県 富山市

# 農事組合法人 味彩おおやま



## 【地産地消メニュー】

味彩弁当(みょうが寿し、黒豆寿し、モロヘイヤうどんいなり、ますフライ、こしあぶら・まいたけの天ぷら、煮物、さといもねぎ味噌、おからサラダ、たけのこときくらげのピリ辛炒め、卵焼き、ちろぎ甘酢漬け、草餅、モロヘイヤ茶)

食材数:53

うち地場産数:29

地域の特産品であるみょうがを使った「みょうが寿し」といった地域の伝承料理をお弁当に取り入れ、米、豆類、野菜類など食材の多に地場産物を使用することで地元農産物の消費拡大を図っている。また、地元の人が食べ慣れた味付けとすることや独自に開発した「モロヘイヤうどん」等新しい食材を使用し、食べる人を飽きさせない工夫を行っている。

## 地場特産品の活用と 生産組織のネットワーク



○大山地区で年間生産される「小佐波みょうが」3トンのうち、1トンを買入れ、みょうが寿しの原材料として使用。

○大山地区、大沢野地区、八尾地区、婦中地区等の生産者との連携体制づくりを行い、地域の農業の活性化に寄与している。

## 次世代への伝承料理の 技術の継承



○中学生の職業体験において、毎年2年生に「みょうが寿し」体験を実施。また、「伝承の匠」として認定される会員が、みょうが寿しの講師として技術の伝承を行うなど、地域の食文化の継承に取り組んでいる。

○年1～2回、生産者や地域住民を交えた感謝祭を開催して、住民の方々との交流を深めている。

## 新たな地域特産品の 栽培・開発



○新たな特産品としてモロヘイヤをうどん、せんべい、お茶に加工。モロヘイヤは自ら栽培し、地域農業の振興に貢献している。

○地域振興作物の人参は調理法を変えながら、常時お弁当に利用。用途を広げるため、粉末化した人参を使用したキャロット麺の試作を行っている。