

食料産業局長賞(外食・弁当部門)

受賞者:農事組合法人 食彩あさひ

メニュー:バタバタ茶飯に七福々露のせ弁当(バタバタ茶飯、七福々露(7つの具入り巾着))

＜使用した地場農林水産物:米、バタバタ茶、塩蔵あざみ、干ぜんまい、ススダケ、人参、うす揚げ、絹さや＞

提供先:朝日町農林産物加工施設 食彩あさひ
(富山県 朝日町)



＜メニューの特徴＞

- 朝日町の山々で採れ、貯蔵した山菜類の煮物を手軽に食べてもらおうと考案したメニューです。
- あざみ、ぜんまい、ススダケなど7つの具入り巾着を朝日町特産のバタバタ茶で炊いた茶飯にのせました。
- 御飯のトッピングとしてそのまま食べられますが、茶飯としっかり混ぜ込むと、バタバタ茶飯の香ばしさが引き立って違った味わいが楽しめます。

＜取組内容＞

1 食育等の取組

- 地域の児童に対して、郷土料理「みそかんぱ※」の伝承や共同ほ場での幼稚園児のさつまいも植え付け、収穫体験を行っています。
 - 地域の高校、大学に招へいされて、技術実習や講演活動を実施しており、未来を担う青少年への農業理解の向上や技術伝承に努めています。
- ※みそかんぱ:ご飯を小判型に握り、割り箸に付けて焼き、ごまみそを塗ったもの。昔、炭焼きをする男性達が山ごもりの間の食事として切った木の枝にご飯を付け、味噌を塗って食べたものが始まり。

2 地域の農林水産業の活性化への寄与

- 地域特産物を活用した「草だんご」(餡入りヨモギ団子)、惣菜などの加工品の開発・製造を行っています。加工品はスーパーマーケットの直売コーナーやJA直売所を中心に、観光土産施設等で販売するほか、直売市、イベント等で提供しています。
- JA等が振興している農作物(米粉、ハトムギ等)を使用した加工品(どら焼きなど)の開発に取り組み、直売所等で販売することにより、地域特産物の普及に努めています。
- 特定地域の神事・仏事の供物である「塩かいもち(塩味餡のおはぎ)」づくりを依頼され、農村文化継承の一翼を担っています。



子供たちの「みそかんぱ作り体験」



直売市では惣菜を中心に販売