

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:トラットリア ポルコ・ロツソ
メニュー:三陸満喫おまかせコース(夏)
(地場愛情夏野菜のトマト煮パスタ、
ムッチリシイタケのオープン焼き
住田産銘柄豚の自家製ベーコン詰め
ムニムニユ生きくらげのバルサミソース
ほか)
提供先:トラットリア ポルコ・ロツソ
(岩手県大船渡市)



三陸満喫おまかせコース(夏)

三陸自慢の海・里山の食材を使用し、にんにくや醤油などの調味料も地場産品に徹底的にこだわったメニュー。野菜、きのこなどをベースにした体にやさしいイタリア料理です。あくがなく、やわらかい肉質が評判の住田町産銘柄豚でつくった自家製ベーコンと国内ではめずらしい陸前高田市産「生きくらげ」や「肉厚生しいたけ」など地域の特色ある食材を積極的に使用しています。



ムニムニユ生きくらげ と ムッチリしいたけ

<取組内容>

1 地場農林水産物を活用した料理を通じた効果的な情報提供

- メニューには、産地だけでなく生産者の名前を書き込み、生産者の思いを込めるように工夫して情報提供しています。
- 地元食材を使用した料理教室を開催するほか、地域のイベントにも参加し、地場農林水産物に関する理解を推進しています。
- 地元中学生の社会学習(企業体験)の受け入れを行い、交流を図るとともに、次世代を担う子ども達への食育に協力しています。



県立高田高校母親委員会イタリア料理教室



地元中学校の職場体験の受け入れ

2 多様な活動で生産者との連携体制を構築

- 毎日、産地直売所に行き、その時期に一番いい食材を自ら調達するほか、生産現場を見学するなど常に交流を実施することで生産者との連携を図り、年間を通じて地場農林水産物を使用したメニューを提供しています。
- 県の出先機関などから生産者の情報を仕入れ、直接訪問するなど、食材の発掘に力を入れています。



かき生産者(陸前高田市 佐々木さん)と連携



ほうれんそう生産者(陸前高田市 金野さん)と連携

参考

<最近の取組>

平成22年度体験実習 ～三陸売り込み企画体験 第1回～ として、三陸の素材にこだわる試食会を北里大学 三陸キャンパス(岩手県大船渡市)で開催しました。三陸には眠っている食素材がいくらでもあります。旬で美味なのに安価な魚貝、厄介者として捨てられている魚貝、加工途中で出る廃棄部位などを用いた料理を学生が提案。その中のいくつかをポルコ・ロツソのシェフが具体化する試食会を開催しました。北里大学での体験実習は昨年から参加し、今年が2回目となります。

この他、いしがきMUSIC FESTIVAL2010(盛岡市で9月に開催)の地産地消のフード、なんば高島屋「大いわて展」にも参加しました。

また、昨年から地元のリンゴ農家からリンゴの木を2本預かって、リンゴの生産にも取り組んでいます。