

第1回地産地消給食等メニューコンテスト 生産局長賞(外食・弁当部門)

応募者: 有限会社 あゆのさと

メニュー: さとのとんとん弁当

(いのさんおにぎり、コロッケ、とういも、
菊花なます など)

提供先: 有限会社 あゆのさと
(佐賀県唐津市)



さとのとんとん弁当

「さとのとんとん弁当」は、メニューに使用する材料のうち、野菜や果物は直売所に出荷されたものを使用しています。特に、山里を荒らすことから問題となっているイノシシ肉を使い、オリジナルの献立を作り上げるなど、素朴な中にも地域の特性を活かした味を工夫しています。また、七山の四季を感じてもらうため、直売所に出荷された野菜を見て、季節感のあるメニューを提供しています。

<これまでの取組内容>

1 イノシシ料理の開発

○近年、七山など周辺地域ではイノシシによる農産物への被害が増えているため、地元女性グループと農業改良普及センターが共同でイノシシ肉の有効利用について研究することになり、イノシシ肉のハムやソーセージ、ハンバーグなどの加工品を開発しました。

当店では、お客様に召し上がっていただくために七山特産の七福生姜と米とイノシシ肉を使ったおにぎりを開発するに至りました。

2 「ふるさと先生」として食農教育を実施

○「ふるさと先生」として、学校や保育所などに出向き、山間の農業や地元産農産物の話をするなど、農業者による食農教育を行っています。



地元の消費者に郷土料理を伝授



“あゆのさとブランド”の加工品

<これまでの取組内容(つづき)>

3 中山間地域の活性化

- 近隣の高齢者や女性が生産した有機栽培の野菜などを販売する直売所を経営しています。県内外からの来客者で、地域活性化につながっています。
- 生産者にとっては、年間を通し、少量多品目の農産物を生産・販売できることから、農家所得の向上にもつながっています。



福耳唐辛子とその美味しい食べ方



少量多品目の農産物

<最近の取組について>

- ① 農産物をよりおいしく食べるための調理法を考え、消費者に伝えること
 - ② 直売所に出荷された農産物の廃棄量を減らし、無駄なく活用すること
 - ③ 生産者に自分が生産した農産物の価値を知ってもらうこと
- を目的として、地元食材を使った加工品の開発・販売を行っています。



地元の食材を使った定食メニュー



地元食材を使ったソース