

農林水産大臣賞(外食・弁当部門)

受賞者: 有限会社伊豆沼農産

メニュー: 伊達の純粋赤豚と地元野菜の御膳 夏
(赤豚ロールキャベツトマト煮、赤豚の冷しゃぶと地元野菜のサラダ、赤豚焼豚と紫蘇ウィンナー、地元野菜のおひたし、牡蠣殻ミネラル米、お味噌汁、地元野菜のお漬物)

<使用した地場農林水産物: 赤豚肉、キャベツ、トマト、ベビーリーフ、自家製焼豚、自家製ウィンナー、旬の地元野菜、米、長ねぎ、胡瓜>

提供先: 地域料理の店 レストランくんぺる
(宮城県 登米市)



<メニューの特徴>

- 伊豆沼地域の生産者の方が愛情込めて育てた旬の食材をふんだんに使用したメニューです。
- 指定農家で育てられている伊達の純粋赤豚や、県内の生産者の顔が見える豚を原料として製造したウィンナーなどを使用し、豚肉を中心としながら野菜もたっぷり食べられるメニューです。

<取組内容>

1 食育等の取組

- 地域の小学校の総合学習内で田植え、草取り、生き物調査、収穫体験など食農環境教育プログラムを実施しています。
- 食肉加工体験や、農作業体験等のイベントを実施し、地域住民と都市住民、生産者と消費者との交流を行っています。

2 地域の農林水産業の活性化への寄与

- 農家直売所で地域農産物の販売を行っています。
- 年に一度、伊豆沼地域の収穫祭を開催し、生産者同士や生産者と消費者の直接交流の場を提供しています。
- 伊豆沼のススキから採取した乳酸菌を培養し、伊達の純粋赤豚で生サラミを作るなど地域の食材や資源を利用した商品開発を行っています。



「世界一田めになる学校」生き物調査



「冬水たんぼ」の田植え体験



伊豆沼めぐみ乳酸菌使用
発酵生サラミ