

農林水産大臣賞

滋賀県 多賀町(たがちょう)

多賀クラブ(農家レストラン多賀里の駅)



地産地消メニュー：  
多賀里の駅季節の御膳

(赤米ご飯、シカ肉の香草コロケ、地元農園のトマトサラダ、できたてトマトジュース、三種盛(豆乳寒、紫じゃがいものカナッペ、胡瓜の梅肉和え)、三度豆のごま和え、多賀蕎麦、焼き野菜の大皿 山椒風味味噌添え、カラフルトマト、たまねぎのまるごとスープ、季節の漬物、トマトの三色ゼリー)

食材数:46

うち地場産数:27



築150年の庄屋屋敷を農家レストランとして活用し、献立に使うお米やトマトなどは化学合成農薬や化学肥料の使用を半量以下に抑えた滋賀県認証「環境こだわり農産物」を使用している。獣害対策として捕獲された鹿肉にハーブを混ぜ込むなど、食べやすさを工夫し、積極的に利用している。

さまざまな体験の提供



○当クラブは、平成20年に結成し、8人の女性メンバーで活動を行っている。庄屋屋敷の月1回の公開日に、そば打ち体験や多賀産の旬の野菜や特産を味わう試食会、講話、野菜販売会、自然観察会、親子で田舎体験などを企画し、運営している。

地域農業の振興



○多賀町で栽培される良質な常陸秋そばのPRのため、そば打ち体験などを実施している。

○生産者から人参を提供してもらい、ジャムに加工して販売をしている。  
○月1回、地元生産者の協力のもと、採れたて野菜の販売を実施している。

食育の推進



○一人ひとりにお品書きを付けるとともに配膳の際に説明するなど、多賀町産の農産物の理解へつなげている。

○ホームページ、ブログで活動の内容を発信している。

多賀里の駅

検索