

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 やっこ屋
メニュー: おかん弁当(鯖の味噌煮、れんこん入りつくね芋団子、えび竹輪、おかん味噌 など)
提供先: 有限会社 やっこ屋
(愛媛県四国中央市)



おかん弁当

「おかん弁当」は、県内の特別栽培米、えび竹輪などの地域特産品、地元の野菜や地域の家庭の味であるおかず味噌などをメニューに取り入れるなど、地域の食材や郷土料理を活かしたメニューとなっています。また、昔懐かしい味を現代風にアレンジするなど食べやすさと栄養のバランスにも配慮しています。

<取組内容>

1 地域住民や農業者等との交流

- 民間の食育クラブ「うまっこ食育クラブ」を設立し、講演会や料理教室などにより、農業者と地域住民との交流、食育活動を実施しています。
- 地元の農畜産若手後継者が生産した野菜、畜産物等を活かしたメニューづくりをするとともに、地元農家で大量に生産された野菜等を弁当に活用しています。
- 愛媛県の「地産地消・愛あるサポーター制度」にサポーターとして登録し、積極的に地元生産者や食品業者と意見交換等を行っています。



若手農畜産後継者



おかん(社長の鈴木善子さんの似顔絵入りの「おかん弁当」)

2 「体に良い」「美味しい」「手軽に買える」を基調とした地産地消弁当の開発・販売

- 地元の市場で出される規格外品を仕入れ、弁当の食材として活用しています。
- 松山空港等において冷凍弁当を販売しています。

3 県優良循環型事業者認定

- 廃食用油からBDF(バイオディーゼル燃料)を製造、自社で利用しています。
- 廃棄物の3Rを推進しています。
- 愛媛県資源循環優良モデル認定制度の優良循環型事業所に認定されました。

4 「おかん茶屋」の開店

- 自宅を改装して食事処「おかん茶屋」を平成21年7月に開店しました。
- 鈴木社長手作りの地元食材を使った「おかんランチ」を提供(予約制)しています。



鈴木善子社長 写真



おかん茶屋 外観写真



ランチ 写真



各種弁当(炭の箱入り) 写真
(左:おかん弁当、中:玄米ご飯右:笹巻き鯛飯)