

## 第4回地産地消給食等メニューコンテスト 農林水産大臣賞(被災地支援部門)

受賞者: 社会福祉法人みちのく協会  
ケアハウスアーベイン八幡平  
メニュー: サーモンの椿寿司(サーモンの椿寿司、  
白菜のお浸しいくら添え、姫筍の煮物、  
蕎麦団子汁、焼きりんご)  
提供先: ケアハウスアーベイン八幡平  
(岩手県八幡平市)



### <メニューの特徴>

調味料以外は全て岩手県産の食材を使用したメニュー。八幡平の清流寿司(ニジマスを使用)をアレンジし、宮古産サーモンを使用した色鮮やかな椿寿司をメインとして、味だけでなく見た目にもこだわって調理しています。

### <取組内容>

#### 1 提供者への情報提供

- 「いわて食財の日」にちなんだ献立を月3日提供し、献立表に産地等の情報を記載して、入居者に岩手の食材の良さを広く知ってもらう取組を行っています。
- 入居者の家族が宿泊する際に食事を提供し、地場産物の良さを伝えるとともに、ブログを通じて入所者の食事の情報を提供しています。

#### 2 年間を通じた地場産物の利用

- 地場産物の利用にあたっては、生産者や業者との連携により地域で作られている食材を旬の時期に仕入れることに努め、特徴や利用方法を生産者や業者に教えてもらうなど、積極的な利用を図っています。
- 震災後は漁業支援として、県内産の魚を仕入れるように努め、海産物を利用した献立を入居者へ提供しています。

#### 3 地域への貢献

- 入居者が農繁期の農作業支援や冬季の除雪作業を行ったり、ケアハウスに併設する特別養護老人ホームでの地域イベント等において地場産物を使用した料理を提供するなど、生産者や地域住民との交流を行っています。



食事風景



地域イベント(夏祭りの様子)

## <最近の取組について>

### ○ 年間を通じた地元食材提供の取組

冬期間の地場産野菜の提供が課題でしたが、今年から、地元の漬け物業者と契約し、通年で地元野菜を使用した漬け物を提供できるようにしました。

### ○ 地域の生産者との交流

地元の生産者と交流する機会を年2回程度設け、地元食材の旬や新たな調理方法などを話し合っています。

また、地元のそば粉を使った蕎麦打ち教室をおこない生産者との交流を深めています。

その他、地元の温熱ハウス農家へ見学に行くなど、地域の食材がどのように作られているかを知ってもらう取組を行いました。



地場産野菜の説明会



生産者との蕎麦打ち教室

### ○ 法人内での地元食材提供の取組

法人内で事業所対抗の地産池消お弁当コンテストをおこない、選ばれたメニューは配食サービスのお弁当として在宅の方々に提供しています。

### ○ 第5回地産地消給食等メニューコンテストへの応募

「給食・社員食堂部門」に応募し、東北農政局長賞を受賞しました。  
(メニュー:八幡平ハンバーグドック)



地元農家(ホウレン草)の見学



岩手県宮古市産さんまの塩焼き