

行ってみたい！「社員食堂」



vol.01

EVOLVING EMPLOYEE CAFETERIA

あふ食堂

農林水産省 / 東京都千代田区

一般利用できて、こだわりのメニューが評判の社員食堂（職員食堂）を訪ねる連載企画。

第1回は、全国各地の食材を用いた料理が味わえる、

わが農林水産省の「あふ食堂」を紹介します。

国産食材や有機農産物をふんだんに使用。 日本の食文化を食べ手に伝える



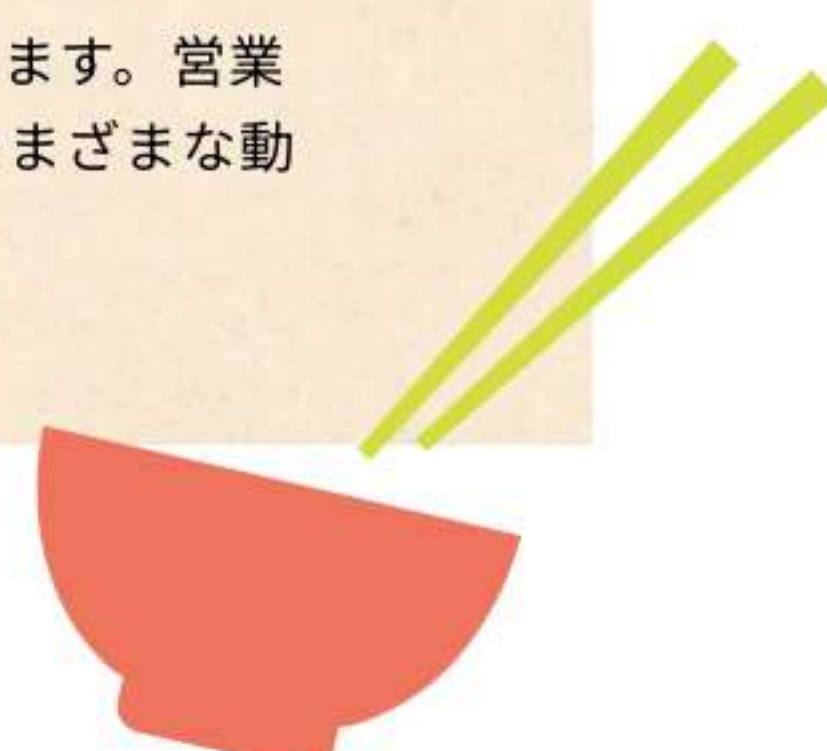
「あふ食堂」は東京・霞が関の農林水産省内に複数ある職員食堂の一つ。一般開放されており、職員以外の方も利用することが可能です。料理を通して、国産食材の魅力や食文化を食べ手に伝えたい。おいしいと感じてもらうだけでなく、食べ手が食の未来を考えるきっかけを作りたい。運営スタッフは日々そんな想いを胸に、食材の仕入れとメニュー開発を行っているそうです。国産食材の中でも特にこだわっているのが有機農産物。環境に配慮して作られた農産物を積極的に使うことで、持続可能な有機農業をアピールしようという狙いです。食事の提供に加え、日本の農林水産業をPRする役割も担っている食堂だといえます。



農林水産省本館地下1階にある「あふ食堂」。お昼時はたくさんの職員や一般客でにぎわいます。一般の方は正面玄関の受付で簡単な入館手続きをすると利用可能に。壁に掲げられているのは、国産水産物消費応援の力強いキャンペーン文言「#食べるぜニッポン！」。



食堂内や入口には、農林水産省の施策を紹介するパネルやリーフレットが置かれています。営業時間中、モニターに映し出されるのは、省の各部局が作成した農林水産業に関するさまざまな動画。食事をしながら眺めていると、産地や生産者に想いを馳せることができます。



食料自給率にまでこだわったメニューは
農林水産省の食堂ならではの



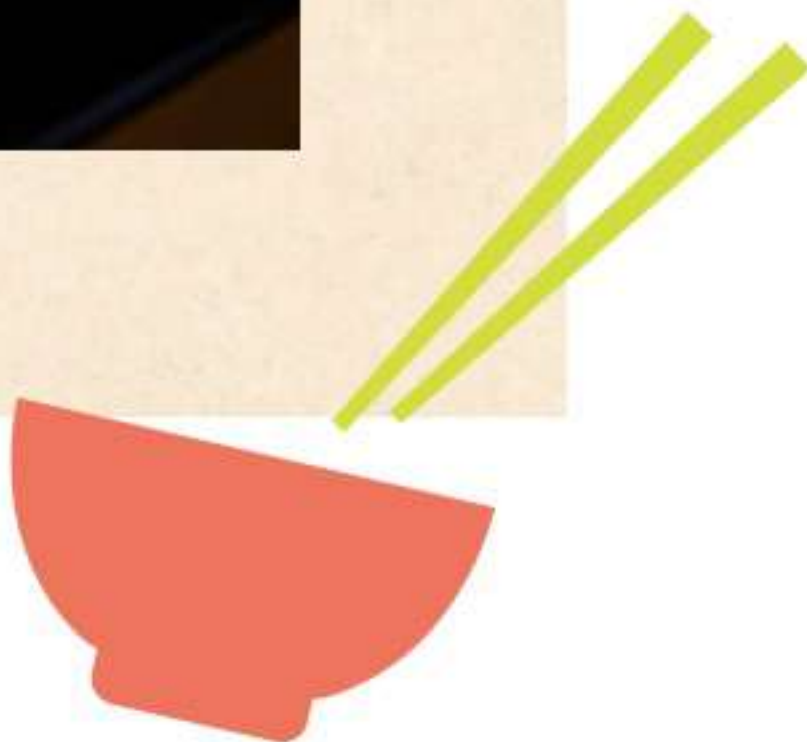
メニューは計8種類。スペシャル定食、日替あふ魚定食、日替定食、日替麺、週替丼、週替カレー、管理栄養士メニュー、小鉢ランチのカテゴリーに分かれています。料理はどれもボリューム満点で味良し、見た目良し。福島県産の白米、国産原料の味噌、沼津港などから直送される魚を使用しています。「あふ食堂」のメニュー表で特徴的なのは、何ととっても食料自給率が明記されていること。各メニューに使われている国産食材の割合がひと目でわかり、国産食材の消費拡大につながります。農林水産省の食堂ならではの、食料自給率を意識してもらう取り組みです。

メニュー		月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI
スペシャル定食	特別価格 ¥1,300	有機栽培使用一本釣りカツオのたたき定食〜有機オニオンライスと共に〜				
日替あふ魚定食	¥950	沼津直送 ヒラメのムニエル定食 〜パプリカソース〜	沼津直送 スズキの磯辺揚げ定食	沼津直送 アサリのねき塩焼き定食	鰯の 木の芽焼き定食	ワサビと香茅ペーストの 蒸し焼き定食 〜レモンバターソース〜
日替定食	¥880	豚口ス焼定食 〜むさび醤油ソース〜	グルチン定食 〜トマトチーがけ〜	牛バラ肉と鶏の 有馬焼定食	生妻たっぷり 鶏の唐揚げ定食	豚肉と彩り野菜の 山椒炒め定食
日替麺	¥830	若竹蕎麦	豚肉の 梅おろしうどん	鶏肉の ちゃんぽん麺	ネギチャーシュー麺	ペーコンと三浦野菜の シメネーゼパスタ
週替丼	¥850	アサリのあんかけ丼				
週替カレー	¥800	米粉カレー				
管理栄養士メニュー	特別価格 ¥930	金目鯛と春野菜のアクアパッツァ風 クロワッサン ジャがいもかき玉スープ				
小鉢ランチ	¥680	お好きな小鉢3つ+白米+汁物				

毎週の更新を楽しみにしている職員が多いというメニュー表。一般の方も「あふ食堂」のInstagramでチェックすることができます。各メニューには食料自給率だけでなく、カロリーや塩分、たんぱく質、脂質の分量も記載。栄養バランスに配慮したメニュー選びが可能です。



カウンターには多種多様な小鉢がずらり。多くのメニューに小鉢が付いており、好きなものをピックアップできます。小鉢3つと白米、汁物がセットになったヘルシーな小鉢ランチも人気。

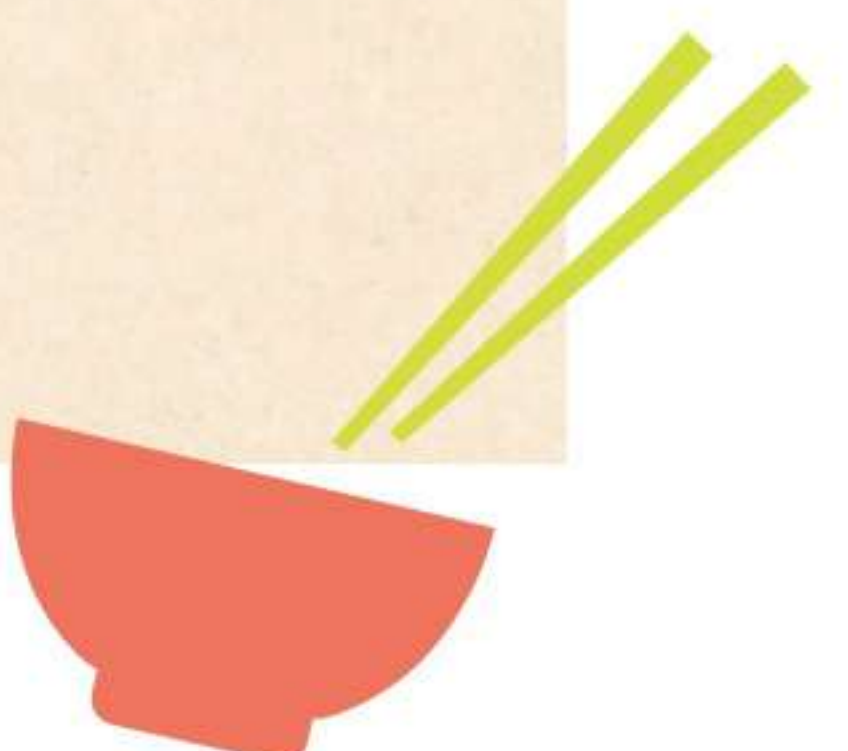


Pick Up Menu!

有機藁使用 一本釣りカツオのたたき定食 ～有機オニオンスライスと共に～



取材日のスペシャル定食（限定20食）。食料自給率88%と高い。主菜は一本釣りで丁寧に水揚げされた静岡県産のカツオのたたき。有機栽培された米の藁を使い、強い炎で一気に焼き上げて風味と旨味を閉じ込めています。小鉢2つ、白米、具だくさんの汁物付き（1,300円）



全国の都道府県とコラボしたフェアを開催。 各地の生産者を全力応援するのが使命

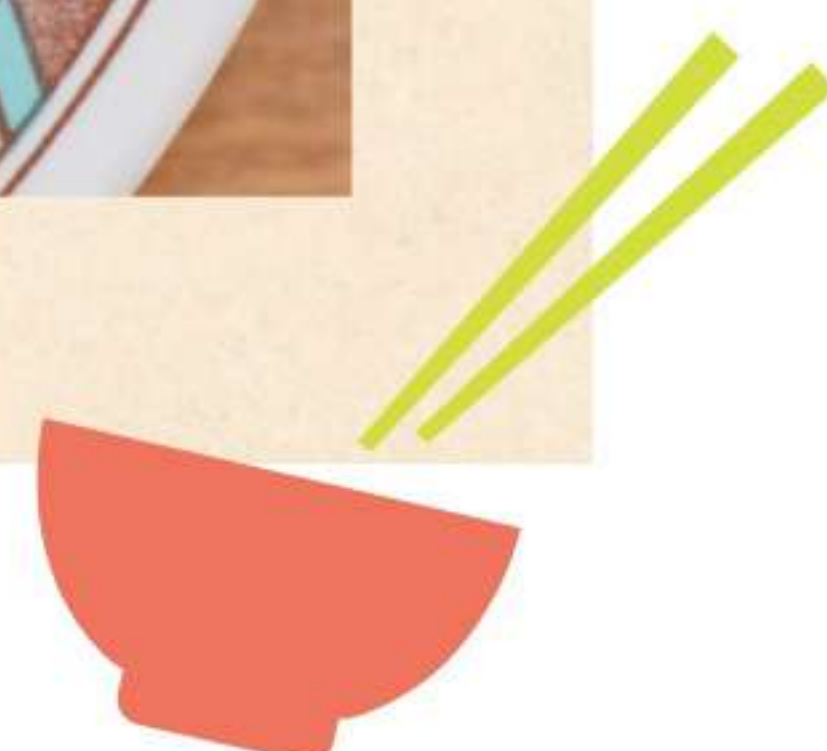


2022年6月のオープン以来、全国の都道府県とコラボしたフェアを開催することで、生産者を応援する取り組みを継続的にを行っています。運営会社（株）SANKO MARKETING FOODS執行役員の小川直樹さんは「ある県のフェアが決まったら、その県の食材を駆使してさまざまな期間限定メニューを開発し提供します。食材の付加価値を高めてPRするのが私たちの使命だと思っています」と話してくれました。たとえば2023年10月には、福島県産や宮城県産の魚介類、青森県産のホタテを使用する「食べるゼニッポン！水産フェア～サカナホタテタベタイ～」を開催。東京電力福島第1原子力発電所のALPS処理水海洋放出の影響を受けている産地の生産者を応援するべく、多彩な魚介メニューを日替わり、週替わりで提供しました。



「農林水産省らしい食堂づくりを常に意識しています。有機農産物や被災地産食材を積極的に使用するほか、省のさまざまな施策と連動したフェアも開催しています」と小川さん。これまでに好評だったのは「ジビエフェア」「農業女子フェア」「農福連携フェア」など。「これからは第一次産業にスポットが当たる仕掛けをいろいろ考えていきたいですね」

「米粉フェア」の開催期間中だった取材日は、米粉カレーが提供されていました。これは農林水産省の公式チャンネル「maffchannel」で動画公開されているレシピを再現したもの。カレー粉と油をしっかりとなじませたところに、水で溶いた米粉でとろみをつけます。スパイス香るルーとターメリックライスの相性が抜群。



今回訪れたのは…

あふ食堂



所在地

農林水産省内
東京都千代田区霞が関1丁目2-1
農林水産省本館B1F



電話

03-6206-7990



営業時間

11:00～14:00※夜時間帯の一般利用ができません。
定休日：土曜日、日曜日、祝日（閉庁日は休み）

公式サイト



食堂紹介ページ



※正面玄関の受付で「あふ食堂利用」とお伝えのうえ、入館手続きを行って入館してください。
※職員のランチタイム（12:00～13:00）は混雑します。

行ってみたい
「社員食堂」vol.01 は
こちら



Follow Me !

instagramも更新中！

