

サステナブル椎茸教室 ～ 竹田 food forest

事業実施主体：竹田市(大分県)

○ 竹田市では、第3次竹田市健康づくり計画にある食育推進計画(令和5年度～令和17年度)において、「“美味しく食べる”元気な人が集まる豊かな竹田」を基本目標として、「安心安全な地域の農産物に親しみ、その仕組みを理解しよう」、「生産者と消費者の交流を深め、体験を通して学ぼう」という行動目標を立て、「環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合を増やす」ことを指標として推進している。

○ 椎茸産業は、持続可能な森林活用のためにも大切な産業であることや、高齢化が進んでいるために人材確保が課題であることを市民に知ってもらう教室を開催し、専門家や生産指導者の話を聴き、交流することで、椎茸産業の現状やその利用価値についての理解向上を図る機会を創出した。



【取組の内容】

○ 講演会① きのこと分類、植生、近隣の山に生息する数多くのきのこ、森林ときのことについて(きのこ料理、栄養成分等)

○ 講演会② 椎茸の特徴、生産、日本一の乾椎茸の普及について

講演会
①



講演会
②



○ 講演会③ 自然の生態系と人と動物との共存、持続可能性(サステナビリティ)について

○ 試食交流会

きのこと竹田野菜のパエリア、低温調理ジビエきのこソース、椎茸ベーコンを盛り込んだ一皿の試食を、講師や生産者、料理人との交流の下に行った。

講演会
③



試食



【取組の成果】

○ 椎茸の専門家、県の椎茸生産指導者、自然環境を考える女性ハンターという3人の講師にお話を伺い、質疑応答の中で更に内容を深めることができた。

○ 講演を聴いた後に、地元食材の椎茸、サフラン、ジビエを活用した料理の味を体験しながら交流することにより、地域の食材やサステナブルな活動への関心が高まり、特に椎茸を軸とした活動の必要性の理解につながった。

○ カフェという若者の交流の場になっている場所で行うことで、若者の参加も増え、新たな協働の可能性が見えた。

【事業の目標】

○ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ者の割合

事業実施前 67.1%
→事業実施後 72.3%

○ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合

事業実施前 77.9%
→事業実施後 88.2%

