

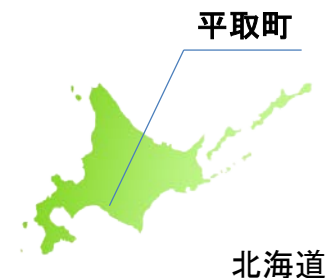
平取産を活用したニシパランチ!

- 平取町では、地元の食材【平取産トマト、びらとり和牛又は平取産黒豚】を活用した昼食を「ニシパランチ」という愛称をつけ、地産地消の気運を高める取組を行っている。

学校給食や料理教室で地元の食材を活用することで、子どもたちが身近な地場産品について関心や理解を深めるとともに、郷土を大切に思う心や生産者を身近に感じ、感謝する心などを育むことを目的とする。産地の見えた安心・安全な食材、栄養たっぷりの食材を提供することで、子どもたちの健やかな成長を促している。

※ニシパとは、アイヌ語(北海道の先住民)で、紳士・旦那・金持ちをあらわします。

ニシパが健康な体を保つために真っ赤に熟れたトマトを毎日食べて、恋人のように愛してしまったと言うストーリーからネーミングされています。



【取組の内容】

- 子どもクッキング教室、地産地消を学ぶ料理講習・試食会
平取産の和牛やトマトなどを食材に用いて、地産地消の気運を高めるとともに、地元の食材を活用した料理を実際に調理し、新たな活用法を学んだ。

○ 和食給食の普及

町内の保育所・小学校を対象に、和食料理の基本である一汁三菜をベースとした「ニシパランチ」の献立を開発・提供。

また、年1回、地場産品を活用した給食メニューを高校生が考案し、多数の関係企業・団体等に向けて発表・試食会を開催するとともに、町内小中学校への提供時には、高校生によるメニュー紹介や特産品とその栄養についてのミニ講話を児童・生徒に対して実施。



【取組の成果】

地場産品を活用した子ども向けの料理教室や地産地消を学ぶための料理講習を開催するとともに、地元の高校生による給食メニューの開発・実施を通して、地域の活性化や郷土を愛する心、食べ物を大切にする心を育む食育の推進を図っている。

また、この事業を通して子どもたちが地域の特産品を身近に感じ、理解を深めることで、地産地消を進め、地元の食文化を次世代へとつなげる取組となっている。

