

## 事例

## 地元の食材を使った料理教室や農業体験を通じた生産者と消費者の橋渡し（第7回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞）

コミュニティカフェ・カフェゴッコ（富山県）

コミュニティカフェ・カフェゴッコは、農薬を使わずに地元で生産された米・野菜のみを食材として食事を提供するカフェレストランです。料理の提供のほか、子育てサークルから大学生ままでを対象に、地場産食材にこだわった料理実習と併せて食育講義を行っています。

活動当初は講義中心でしたが、「農薬の使用有無によって、食材の味が違うのなら食べてみたい。」という感想を受け、現在は料理実習を伴う講義という形になりました。料理実習では、農薬を使わずに生産された旬の野菜で「野菜くずドレッシング」を作り、それをかけて地元の旬の野菜を食べ、地元の旬の野菜の本来の旨味を味わうことができます。

また、野菜を生産している農園を訪問して農業体験に参加することもできます。参加者は、土作りから農業にかける生産者の思いを聞くとともに、生産者へ消費者のニーズを伝え、双方の顔が見える関係を構築しています。このように野菜の生産から料理を食べるまでの食の循環の流れを体験できる場を提供することで、生産者と消費者の橋渡しを行っています。

さらに、農業体験や出張の朝市を通じて、生産者と消費者の橋渡しを行うことで、食・農・環境・福祉・被災者支援などの地域課題に取り組む市民の交流の場にもなっています。今後も、地元の食材の新鮮さや美味しさに気づき、生産者の想いに関心を持つ方が一人でも増え、生産者と消費者の相互理解や交流が進むよう、地域の方と一緒に取組を続けていきます。



土づくりから野菜ができるまでの流れを体験



地元産の旬の食材を使ったメニュー