



第7回食育活動表彰  
農林水産大臣賞

教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】

農林水産大臣賞

# コミュニティカフェ・カフェゴッコ

[ 富山県：活動期間13年 ]

野菜本来の美味しさを知るための料理実習と農業の大切さを学ぶ活動

## 畑と食卓・市民のこころをつなぐ場所

地元で生産された農産物を使わずに育てた米・野菜のみを食材とするカフェレストランです。地場産食材にこだわった料理実習と併せて、食育講義を子育てサークルから大学まで広く行っています。農業体験や出張朝市を通して生産者と消費者の橋渡しをしており、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でもあります。



地元産の旬の食材を使ったメニュー



出張朝市で生産者と消費者の橋渡しを行う

## 富山の食の魅力を伝えるために

当初、講義中心だった活動は「食材によってそんなに味が違うのなら食べてみたい」という感想を受けて、現在は料理実習を伴う講義という形で行っています。講義内容は、参加者の意見を踏まえて改善を行い、回を追うごとに楽しく分かりやすいものになるよう努めています。料理実習の際の説明では、手順を図解するなど、分かりやすさに配慮しています。また、SNSを活用し広く情報発信を行い、つながりを広げています。



こだわりの富山野菜で料理実習

手軽においしい料理を子育てサークルにて満開の笑顔！

## 安全で美味しい「食材」へのこだわりが出発点

農産物を使わずに育てた旬の野菜を使って「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るといった料理教室を通して、食の安全・環境・地元の旬の野菜の美味しさを体験してもらっています。併せて、その野菜を作った生産者を直接訪問する農業体験も。土作りからの農業にかける思いを聴き、消費者のニーズも伝え、顔の見える関係を作っています。こうして野菜の生産から料理を食べるまでの食の循環の流れの全てを体験できる場を提供しています。



土作りから体験野菜ができるまでの流れを知る



皮までおいしい野菜に興味津々…



この度は栄えある賞をいただき、感謝いたします。生産者と消費者の相互理解や交流、地元食材の消費拡大が進むことを願い、食育活動に取り組んできました。地元食材の新鮮さや美味しさに気付き、生産農家の想いや悩みに関心を寄せる方が一人でも増えるように、今後も地域の方々と一緒に取組を続けたいと思います。

コミュニティカフェ・カフェゴッコ  
代表 広野 美代子