

株式会社金トビ志賀 愛知県

ご当地グルメで消費拡大。
食を通じて地域の魅力を市内外へ発信。



観光都市でもある蒲郡として冠となる新たなご当地グルメ開発をするため、「蒲郡シティセールスプロジェクト」が結成。映画撮影の際、スタッフに提供された海の幸が詰まったうどんがキッカケとなり、のちの「ガマゴリうどん」(愛知県産きぬあかり使用)が誕生しました。うどん粉専門の製粉製麺企業として、創業 100 年の(株)金トビ志賀も、同プロジェクトに加わり、原料うどん粉の供給などで協力するほか、2013 年に開催された「第3回全国ご当地うどんサミット 2013 in 東近江」に出展し、初出場でグランプリを獲得。その後、市内の飲食店 25 店舗が認定店となり、お土産用乾麺セットも開発され、蒲郡の新しい名物として地域に浸透し始めています。



うどんサミット



ガマゴリうどん



きぬあかり小麦穂

令和元年度
全国地産地消
推進協議会
会長賞
食品産業部門

チーム能登喰いしん坊 石川県

屋台で能登食材の魅力を全力発信！ 未利用や規格外食材も商品化へ



もっと多くの人達に地場の食材の豊富さや伝承の調味料の存在、珪藻土コンロなどの調理器具に薪や木炭燃料、食器までもが地元で全てが貢えるという「能登の豊かさ」を再認識してほしいとの思いから、自分たちで能登の素材に拘った料理を提供し地産地消を！とボランティア団体を結成し、活動が始まりました。牡蠣生産者とのやりとりがキッカケとなり「雪中ジャンボかき祭り」の屋台出店。その後「能登ぺったんこ焼」が誕生しました。

また、未利用の紅葉した葡萄の葉の活用や、需要期の終わった産卵期前の牡蠣の商品化、規格外の牡蠣の全量買取りも実践するとともに、屋台を使って、消費者へ食品ロスの啓蒙活動などにも取り組んでいきたいと思っています。



メンバー一部



薪窯で焼く手作りピザ



能登のまんでまいぷりん



滑川市学校給食共同調理場

富山県

生産者を結ぶパイプ役と毎日連携
地場産野菜使用率50%を維持。



児童・生徒の食育推進として、2009年より給食の地産地消への取組みを開始。

2013年には、農業公社に元生産者の専任職員が配属され、調理場と生産者を結ぶパイプ役として、こまめに生産者をまわり、給食への呼びかけを行うことを開始し、当初6.6%だった割合が、2013年には33.5%、2018年には50.6%へと向上しています。学校農園での収穫体験、生産者との交流会、郷土料理の実習、地場産物の授業、直売所の見学・購入体験、料理教室、メニューコンテストなどを通じ、生産者への感謝や生命・自然を尊重する心を育んでいます。また、11月24日を「学校給食なめりかわの日」と定め、市民を対象に給食を味わう日を実施し、学校給食や地場産物への理解を深めています。



調理場と生産者を結ぶパイプ役



「プロに学ぶ食育講座」
食の匠から郷土料理を学ぶ



生産者との交流会食



立山町学校給食センター 富山県

生産者、商業協同組合等と連携。
地場食材率 51% 給食を楽しむ工夫も



1985年から給食に郷土料理の導入や生産者との交流を行っていましたが、地元生産者団体の声を受け、2007年より給食の地産地消への取組を開始。立山町商業協同組合（12の生産者団体との調整を行う）へ発注し、各生産者が給食センターへ納品、立山町役場農林課が価格の調整を行っています。「立山町地場産食材活用推進協議会」にて、学期に1回食材納入の打合せを行い、地場産食材使用率向上に努めています。

生産者や郷土料理の伝承人を講師に招き、また、栄養教諭による地場産食材や地産地消の食育指導、学校給食メニューコンテストを通して食育推進に取り組んでいます。地場産が大好きなマスコットキャラクターのお誕生会、ラッキーにんじんデーなど通じて、楽しんでもらう工夫も行っています。



栄養教諭による地産地消集会の様子



食の伝承人とのふれあい



立山町の観光大使らいじいお誕生日会食

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
教育関係部門

新宿区立落合第六小学校 東京都

農業体験を通じ“生業”の意味を知る 「落合里山プロジェクト」で人材育成を



住宅街の真ん中に立地する落合第六小学校の周辺は人工物に囲まれ、子どもたちが街なかで土に触れる環境はほぼなく、畑や田んぼに行ったことがない子どもが多いです。そのような環境において、小学校の屋上に土を運び、農園を作り、この屋上農園を舞台とした子どもたちと地域が連携した一連の農業体験活動「落合里山プロジェクト」を展開しています。

活動内容としては、農園での農業実習、収穫した野菜の販売、シェフとのパスタ教室、屋上野菜を使った給食、レストランとの契約栽培、田植え・稲刈り体験など。活動での様々な体験や人とのコミュニケーションを通じて、あらゆる分野で求められる創造的な人材の育成を行っています。



コンクリートの屋上に菜園設営



千葉県旭市での田植え



著名シェフによる
栽培野菜を使用した料理指導

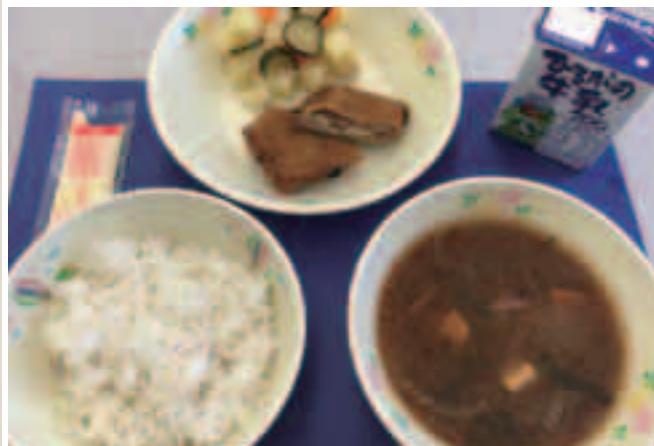
令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
個人部門

村上 直江 岐阜県

地元の自然や食材に対する 愛着を学校給食を通して子供へ伝える

瑞穂市立巣南中学校の栄養教諭として、地場産物を計画的に給食献立に活用するため、学校給食年間計画を立案し、食に関する指導を行っています。

地場産物の継続的かつ積極的な使用ができるように、学校給食用野菜の規格をJAぎふや生産者と調整しつつ、連携を図っています。また、地産地消オリジナル加工品を開発したり、企画運営をする「給食料理コンテスト」等の入賞料理を、実際に給食に導入することで給食用野菜を美味しく食べてもらう仕組みを構築しています。夏休みには保育園に出向き、調理員とともに食育活動を行うなど地産地消を積極的に推進しています。



柿ミルフィーユカツ献立



地産地消調整会議



保育園の食育活動

