第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞審 査 委 員 特 別 賞

兵庫県 佐用町(さようちょう)

社会福祉法人 平成福祉会



地産地消メニュー:

お楽しみ献立「鹿フェア(盛夏)」(そうめん、シカ肉春巻き、かぼちゃのそぼろあんかけ、焼き茄子、きゅうりの浅漬け、まっかうり)

食材数:28

うち地場産数:17



佐用町の特産品であるシカ肉を食材として、春巻きやそぼろあんかけに利用している。 露地物の野菜や旬の食材などを活用して、利用者が昔をなつかしむような素朴なメ ニューを提供している。

地産地消の取り組み



○献立を作るにあたり、家族からの聞き 取りを参考に、自宅生活で慣れ親しんだ メニューの提供を心がけている。

○露地物や旬の食材を使った伝統的な 献立のこだわりや素朴さが、利用者に伝 わり、会話を生んだり、昔を思い出すなど の効果が生まれている。

シカ肉の積極的利用



○シカ肉を利用することで、農作物被害 や山林荒廃を食い止めたいと、給食に活 用するほか、他の福祉施設や病院、学校 給食へもシカ肉利用の提案を行っている

○行事の模擬店で子供向けにシカ肉の ファストフードを独自開発して販売するなど、 一般消費者へも働きかけている。

生産者との交流



○ 生産者の指導のもと、畑仕事を実施。 利用者は水やりや雑草引き等を行い、収 穫した野菜は給食に利用。

○地元JAや直売所、農産物加工センター等の協力のもと、露地物や旬の野菜、川魚等を仕入れて活用。佐用高校が育てた「さよう地鶏」の積極的な活用にも取り組んでいる。

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【外食・弁当部門】

農林水産大臣賞

滋賀県 多賀町(たがちょう)

多賀クラブ(農家レストラン多賀里の駅)



地産地消メニュー:多賀里の駅季節の御膳

(赤米ご飯、シカ肉の香草コロッケ、地元農園のトマトサラダ、できたてトマトジュース、三種盛(豆乳寒、紫じゃがいものカナッペ、胡瓜の梅肉和え)、三度豆のごま和え、多賀蕎麦、焼き野菜の大皿 山椒風味味噌添え、カラフルトマト、たまねぎのまるごとスープ、季節の漬物、トマトの三色ゼリー)

食材数:46

うち地場産数:27



築150年の庄屋屋敷を農家レストランとして活用し、献立に使うお米やトマトなどは化学合成農薬や化学肥料の使用を半量以下に抑えた滋賀県認証「環境こだわり農産物」を使用している。獣害対策として捕獲された鹿肉にハーブを混ぜ込むなど、食べやすさを工夫し、積極的に利用している。

さまざまな体験の提供



○当クラブは、平成20年に結成し、8人の女性メンバーで活動を行っている。庄屋屋敷の月1回の公開日に、そば打ち体験や多賀産の旬の野菜や特産を味わう試食会、講話、野菜販売会、自然観察会、親子で田舎体験などを企画し、運営している。

地域農業の振興



- ○多賀町で栽培される良質な常陸秋そばのPRのため、そば打ち体験などを実施している。
- ○生産者から人参を提供してもらい、 ジャムに加工して販売をしている。 ○月1回、地元生産者の協力のもと、 採れたて野菜の販売を実施している。

食育の推進



- ○一人ひとりにお品書きを付けるとともに 配膳の際に説明するなど、多賀町産の 農産物の理解へつなげている。
- ○ホームページ、ブログで活動の内容を 発信している。

多賀里の駅

検索

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【外食・弁当部門】

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 福井市(ふくいし)

株式会社 アスピカ



地産地消メニュー:

野花(ごはん、お造り、炊合せ、焼き物、 取肴、強肴、先付、酢の物、茶碗蒸し、漬 物、吸物、鍋物、デザート)

食材数:64

うち地場産数:36

福井、岐阜の両県において冠婚葬祭介護事業を展開。食の 提供は儀式文化を守ることと合わせて、地産地消を中心に 伝承料理を取り入れている。また納入量に増減があっても対 応できるよう、自社内セントラルキッチンで加工し、ストックし て使用している。



地産地消の推進



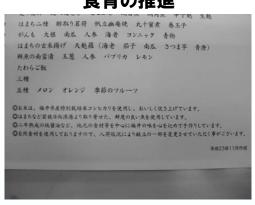
- ○福井県の葬儀料理は全てのメニュー において地産地消を中心に作成。特に 会席料理では、故人の好きだった料理 を選択できる仕組みに加え、福井の伝 統料理も選べるようになっている。
- ○年間をとおして使用する食材は、自 社内にセントラルキッチン(加工場)を 設け、ストックしている。

地域農業等の振興



- 地産地消を中心としたメニューを福 井県で年間約40万食提供。日向漁港 の魚介類(約12 t)は自社内で加工 して使用している。
- ○福井県HACCP認証を取得。毎 年若手料理人2名と管理栄養十を採 用して、地域に密着した人材雇用を 行っている。

食育の推進



- 献立表に地場品使用の説明を記 載している。
- ○生産物の安全性や世界的視野での 食の問題など、定期的に講習を実施し、 社員が説明できるようにしている。