

福岡県 大木町

株式会社 ビストロくるるん



【地産地消メニュー】

夏の元気ビュッフェ(黒豆玄米ご飯、具たくさん味噌汁、イカと夏野菜の塩だれ炒め、トマトの土佐酢ジュレ、白和え、新じゃがのごろっと味噌煮、なすの揚げびたし、ころころエリンギ、アスパラときゅうりの梅肉和え、いちじく)

食材数:34

うち地場産数:20



地場産や県内産の新鮮な野菜を中心に、鰹節や昆布でとる天然だしや、化学肥料・農薬を極力抑えた地元産のお米を使用した料理を提供している。素材本来の味・食感・栄養分を活かす調理方法を工夫し、四季折々の旬の味を楽しめるよう、スタッフ全員で季節ごとのメニューづくりを行っている。大木町はきのこの産地であり、朝どりのきのこをたくさん使用している。

素材本来の味を生かして 地場産食材の魅力をPR



地域への社会貢献・食育活動



地場産物活用の工夫 (農家との直接取引)



○九州一のきのこ産地であることから、朝採りのきのこをあらゆる料理に利用。
○新じゃが、なす、ニンジンなど皮付きのまま調理し、栄養素と旨みを活かすなど素材本来の味・食感・栄養分を活かし、薄味に仕上げている。
○農家ならではの料理方法や郷土料理のレシピを生産者から教わり、メニューにアレンジして提供。

○レストラン内の壁に、生産者や地場農産物の写真を掲示。各料理には、手作りのポップを付け、食材や生産者を紹介している。
○町内の全小学校6年生を無料ランチに招待し、地元農業、食の大切さ、環境について特別授業を開催している(150名×6年間)。
○毎月、郷土郷里教室、漬物教室、スイーツ教室等の親子参加の体験プログラムを実施し、地域の食文化や食育の重要性を伝えている。

○100%町内産のお米を使用。野菜、果物も80%程度を町内産を使用している。
○レストランに隣接する直売所に出荷している生産者と直接契約し、価格や数量の安定を図るとともに、売れ残りを安価に引き取って、レストランの料理に活用している。
○生産量が県内トップクラスのアスパラガスは、毎日集荷場から取り寄せている。

兵庫県 姫路市

小川農園 株式会社



【地産地消メニュー】

パスタソリーゾランチ(ラビオリ、サ
ラダ、アランチーノ、お米ケーキ)

食材数: 20

うち地場産数: 12



地域の米の消費を広げようと、減農薬・減化学肥料の自社栽培のお米をベースにした、生パスタの製造販売を行い、農家レストランで提供している。主食のラビオリは生地には米粉を使用することで口当たり良く、具材と合うように考えられている。食材として使用する卵、牛乳も地元産にこだわり、地元産野菜のサラダも味を引き出すためにシンプルに作られている。

主体別にテーマを変えた
交流活動の実施



○地元の親子、自社米購入の飲食店・病院、京阪神の都市住民を対象に、田植え体験と稲刈り体験を実施（年6回、約150名）し、農村環境や地域の農産物の魅力をPR。
○産地や栽培方法がわかるポスターを作成し、店舗や病院内に掲示してもらい、農業をきっかけに、来店者や患者とのコミュニケーションが深まっている。

大学との連携



○平成26年度から大学と連携した取り組みを実施。神戸大学農学部とは、新種のジャガイモ「ハリマル」づくりに挑戦し、収穫したジャガイモから、ラビオリを作るなど商品開発を行っている。また、京都造形美術大学では、インターン生の受入れ、新商品やパッケージデザインへの参加、地元農家へのインタビューを通じた地域の現状把握を実施している。大学との連携により、新たな雇用（2名）が生まれている。

地場産物活用の工夫
(6次産業化の推進)



○平成25年にエコファーマーの認定を受けて、約10haの水稲栽培を実施。
○ランチ営業とパスタ卸売で、1ヵ月に約300kgの米の消費となっている。
○加工所等の始動と合わせて、地元生産者との交流を開催。中播磨出荷組合と連携し、地元食材の使用率を高めている。
○姫路市産トミス杉のPRと利用促進の活動へも積極的に参加。自社の建物や御膳にも使用している。