

福井県 鯖江市

うるしの里いきいき協議会



【地産地消メニュー】

山うにランチ(温泉たまご)

(山うにのせ温泉たまご丼、煮物、ぜんまいの和え物、揚げなすの田楽、漬物、みそ汁)

食材数:24

うち地場産数:20



地元の野菜を食べてもらいたいという思いと、伝統工芸である越前漆器のPRをしたいという思いから、昔から河和田地区の家庭に伝わる薬味「山うに(柚子、福耳とうがらし、塩、鷹の爪をすり鉢で丹念にすりおろしたもの)」を地元産のお米と卵と一緒に越前漆器に盛り付けたメニューを開発することで、地域の食文化や伝統産業を伝える取組を行っている。

河和田の食文化を伝承する うるしの里ご膳



○平成21年に地場産業の活性化のため、伝統工芸の越前漆器を使用したランチの提供を開始。

○地域に訪れた方をおもてなしする為に、各家庭に受け継がれてきた漆器を使い、伝承料理を活かした創作料理「うるしの里ご膳」を開発し、イベントや予約で提供している。

保育園児から大学生まで 幅広い食育活動



○地区の保育園児に、みそ作りの指導や河和田小学校での「よもぎ餅」「ほうば飯」など伝統料理の指導など、子ども達への食育活動に取り組んでいる。

○「河和田アートキャンプ」に参加する大学生を対象に地区で伝わる料理指導を実施し、地場食材の美味しさを伝えている。

地域に残る桑の木を 活用した商品開発



○養蚕時代の名残から、今も残る桑の木を活用して、桑の葉をお茶として商品化。また地域の菓子店と連携して桑の葉パウダー入りのロールケーキやクッキーを商品開発して販売するなど、地域資源の活用に取り組んでいる。

○桑の木の調査や桑畑の植樹・整備を行い、桑茶の増産化の取組を実施。

富山県 富山市

農事組合法人 味彩おおやま



【地産地消メニュー】

味彩弁当(みょうが寿し、黒豆寿し、モロヘイヤうどんいなり、ますフライ、こしあぶら・まいたけの天ぷら、煮物、さといもねぎ味噌、おからサラダ、たけのこときくらげのピリ辛炒め、卵焼き、ちよろぎ甘酢漬け、草餅、モロヘイヤ茶)

食材数: 53	うち地場産数: 29
---------	------------

地域の特産品であるみょうがを使った「みょうが寿し」といった地域の伝承料理をお弁当に取り入れ、米、豆類、野菜類など食材の多に地場産物を使用することで地元農産物の消費拡大を図っている。また、地元の人が食べ慣れた味付けとすることや独自に開発した「モロヘイヤうどん」等新しい食材を使用し、食べる人を飽きさせない工夫を行っている。

地場特産品の活用と
生産組織のネットワーク



- 大山地区で年間生産される「小佐波みょうが」3トンのうち、1トンを買入れ、みょうが寿しの原材料として使用。
- 大山地区、大沢野地区、八尾地区、婦中地区等の生産者との連携体制づくりを行い、地域の農業の活性化に寄与している。

次世代への伝承料理の
技術の継承



- 中学生の職業体験において、毎年2年生に「みょうが寿し」体験を実施。また、「伝承の匠」として認定される会員が、みょうが寿しの講師として技術の伝承を行うなど、地域の食文化の継承に取り組んでいる。
- 年1～2回、生産者や地域住民を交えた感謝祭を開催して、住民の方々との交流を深めている。

新たな地域特産品の
栽培・開発



- 新たな特産品としてモロヘイヤをうどん、せんべい、お茶に加工。モロヘイヤは自ら栽培し、地域農業の振興に貢献している。
- 地域振興作物の人参は調理法を変えながら、常時お弁当に利用。用途を広げるため、粉末化した人参を使用したキャロット麺の試作を行っている。