

地産地消の優良な取組みを表彰し、県民が積極的に地産地消に取り組む気運の高揚を図る。

## 1 とやま地産地消優良活動表彰

地域と連携・協力して地産地消活動に取り組む団体や個人の推薦を関係団体等へ依頼したところ、4団体の推薦があり、選考委員会で優秀な団体を選定した。

区分	受賞団体	所在地	主な活動内容	特徴
優良	朝日町農村女性グループ連絡協議会	朝日町山崎	<ul style="list-style-type: none"> <li>県内で珍しかった頃から、「インショップ販売」を量販店での地場産コーナーで開始した。</li> <li>朝日町の伝承料理「みそかんぱ」の作り方体験を実施するなど、県内外、海外の人と交流している。</li> <li>舟川の桜の見頃に、地場食材使用の「特製花見弁当」を販売し、消費者へ地場産の安心・美味しさを定着させている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>インショップ販売のさきがけとして、量販店等における地域の農産物の利用促進</li> <li>グループの各組織による、地域の食文化を伝承と特色ある加工品での地場産品の消費拡大及び地産地消の推進</li> </ul>
	コミュニティカフェ・カフェゴッコ	富山市今泉西部町	<ul style="list-style-type: none"> <li>中央農業高校生徒や富山県立大平野ゼミ学生に対し、地元野菜の魅力等の講義と料理教室を実施している。</li> <li>都市の消費者とともに、地元の有機栽培農家等で農作業やいなな暮らしの体験を実施し、農家から野菜作りへの思いを聴き、農業継続への農家支援となっている。</li> <li>街中で開く「出張朝市」に地元生産農家の参画を促し、生の消費者のニーズや心理を学ぶ場を提供している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>若者や子育て中の親へ、料理の実習を通じた地産地消の意義を説く食育の講義を実施</li> <li>都市と農村の交流活性化「農業体験」「出張朝市」による相互交流の橋渡しに尽力</li> </ul>

## 2 とやま地産地消メニューコンテスト

市町村、関係団体、「とやまの旬」応援団等へ案内したところ、4企業・団体から4件の応募があり、選考委員会で優秀作品を選定した。

区分	受賞団体	所在地	部門	特徴
最優秀	立山町学校給食センター	立山町向新庄	学校給食・社員食堂	<ul style="list-style-type: none"> <li>古代米入り豆ごはん：立山産コシヒカリの新米と古代米、大豆を使用</li> <li>立山ポークのチャンチャンやき：町内産米粉をまぶして焼いた立山ポーク、町内産のキャベツ、えのきたけ、味噌などを使用した児童考案のメニュー</li> <li>立山の恵み汁：町内産の里芋と手作りの味噌を使用</li> <li>ラ・フランス：立山町四谷尾地区産</li> </ul>
優秀	滑川市学校給食共同調理場	滑川市柳原	学校給食・社員食堂	<ul style="list-style-type: none"> <li>11月24日の「和食の日」には、地場産食材を使用し、和食の特徴であるだしを生かした献立を提供</li> <li>かもうりのあんかけ：昆布だしのうま味を生かした「とやま食の匠」から教わった滑川の郷土料理</li> <li>けんちん汁：地場産野菜とかつおだしの汁物で、具の木綿豆腐には、滑川産大豆を使用</li> <li>ゆずのデザート：地元の菓子組合が作った和のデザート</li> </ul>



# 令和元年度とやま地産地消 優良活動賞



県では、地産地消の取り組みを一層推進するため、地域と連携・協力して地産地消活動に取り組み、優秀な活動と認められた企業・団体を「優良活動賞」として表彰しています。

## 朝日町農村女性グループ連絡協議会

【朝日町】

●特製花見弁当で、地場産への安心・美味しいを定着

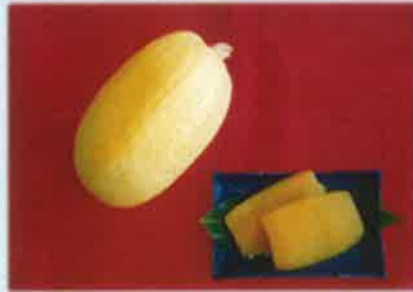


- ◎代表 弓野 良子
- ◎活動参加者 34名

- ・「インショップ販売」が県内で珍しかった頃から、量販店での販売コーナーで販売を開始
- ・朝日町の伝承料理「みそかんぱ」の作り方体験を実施し、県内外、海外の人と交流
- ・舟川の桜の見頃に、地場食材使用の「特製花見弁当」を販売し、消費者へ地場産の安心・美味しいを定着
- ・胡桃を使用し、地元産コシヒカリと古代米をすし米とした押し寿司を提供し、幅広い年代層から支持を獲得
- ・「金糸瓜の粕漬」の加工技術を33年受け継ぎ、継続的に県内外のファンを拡大
- ・特産品「柿酢」を若手女性組織が継承し、現代風の新商品を開発し、特産品を守り、健康的な調味料を広く紹介



●インショップ販売「元気母さんマーケット」



●「金糸瓜の粕漬」の加工技術の継承



●伝承料理「みそかんぱ」作り体験

## コミュニティカフェ・カフェゴッコ

【富山市】

●ゴッコランチ:ほとんど県産品で作られたメニュー



- ◎代表 広野 美代子
- ◎活動参加者 5,605名

- ・中央農業高校生徒らに対し、地元の野菜の魅力を学ぶ料理教室を、富山県立大平野ゼミの学生らに対し、地元野菜の魅力等の講義と料理教室を実施
- ・地元の有機栽培農家から美味しい野菜作りへの思いを聴き、農業継続への農家支援にもなる、農作業やいなか暮らしの体験を、都市の消費者とともに実施。
- ・街中で開催する「出張朝市」へ地元の生産農家の参画を促し、生の消費者のニーズや心理を学ぶ場を提供。



●都市の消費者の農作業やいなか暮らしの体験



●県内農業高校生徒らへの地元野菜への魅力を学ぶ料理教室



●地元生産者が消費者ニーズを学ぶ街中の「出張朝市」





# 令和元年度 とやま地産地消 メニューコンテスト(優秀作品)

県では、地産地消の取り組みを一層推進するため、県産品を積極的に活用した給食等のメニューを募集したところ、4企業・団体から4件の応募がありました。



**最優秀賞**

**【立山町学校給食センター】**

学校給食・社員食堂

◎所長 青木 正博

**【ふるさと立山 心も体も栄養満点給食】**

大豆入り古代米ごはん、立山ポークのチャンチャン焼き、生姜びたし、立山の恵み汁、ラ・フランス

・児童から募集した地場産食材学校給食メニューを採用し、旬の地場産食材を使用した献立

- ・大豆入り古代米ごはん：  
立山町産のコシヒカリ、古代米、大豆を使用
- ・立山ポークのチャンチャン焼き：  
児童考案メニュー。立山ポークに米粉をまぶし焼き、キャベツ、えのきたけ、しめじ、手作りみそをのせ、蒸し焼きにした。
- ・立山の恵み汁：地場産の大根、にんじん、里いもと手作りみそで作ったお汁
- ・ラ・フランス：  
収穫後、熟成させてから出荷



**優秀賞**

**【滑川市学校給食共同調理場】**

学校給食・社員食堂

◎場長 成瀬 久之

**【和食を楽しむ日】**

ごはん、鮭の香味ソースかけ、かもうりのあんかけ、けんちん汁、ゆずのデザート

・11月24日「和食の日」にちなみ、地場産食材を使い、和食の特徴であるだしを生かした献立。

- ・鮭の香味ソースかけ：  
県内産の鮭を揚げ、地場産葱のソース
- ・かもうりのあんかけ(郷土料理)：  
食の匠から教わった、昆布だしのうま味を生かし、子供でも食べやすくするためとりひき肉入りのあんをかけた。
- ・ゆずのデザート：  
地元の菓子組合が製作した和のデザート

