

## 5 地産地消、食育の取組事例

### (1) 地域における地産地消・食育活動の取組事例

#### 【ミクニ塾】

三國清三が塾長の増毛ミクニ塾。

増毛出身の札幌の人気店のパティシエを招き行われた教室では、増毛産リンゴ「ハックナイン」を使用したスイーツ。

平成18年度から開講したミクニ塾は、地元産の食材を使って様々な料理を手がけてきました。

本格的なスイーツに挑戦した塾生が作ったのは「タルト オフロマーージュ ポンム」。サブレとスポンジの上にコンポートにしたリンゴを乗せ、ムースを型に流し込むお菓子で、時間の都合上一部はパティシエが用意しましたが、18cmのホールを作り上げました。

ムースが固まるのに冷蔵庫で1時間ほど要し、お菓子作りは時間と手間がかかりますが、塾生はなごやかな雰囲気地元食材を使ったケーキ作りを楽しみました。



#### 【すすめ塾】

すすめ塾は、町内の小学生を対象に町内の有志がスタッフとなり、地元で田植えや稲刈り、りんごの観察などの体験活動に取り組んでいます。

収穫・感謝祭では、体験活動で育てたもち米が使われ、塾生たちは、交代で臼に入ったもちをきねで力強く振り下ろし、もちつきを体験。つき上がったもちにあんこやきなこなどをかけ、収穫の喜びを味わいました。



### 【給食に地元産サケ】

増毛漁業協同組合が、毎春行っているサケの稚魚放流事業に増毛小学校1，2年生が協力しておりますが、そのお礼と食育や地産地消の意味も込めて、サケが寄贈されています。

サケは、同校の給食室でフライに調理され、芋と油揚げのみそ汁、すき焼き風煮物などと一緒に給食に出され、教室では児童が美味しそうに食べていました。



### 【新鮮なホタテで元気に】

増毛漁業協同組合青年部は、「漁師の力酒」を販売した益金などで町立明和園に入所しているお年寄りに、地元の新鮮な魚介類を食べて、元気になってもらおうと、その日に水揚げされたばかりのホタテ150枚を用意して、明和園を訪れ手渡しました。

同園では、寄贈されたホタテを翌日の昼食でバター焼きに調理して、入所者が新鮮さに舌鼓をうちました。



## (2) 管内広域・連携による地産地消・食育活動の取組事例

### ① 家庭における地産地消・食育の推進

#### 【地物探検隊】

(平成20年度)

留萌支庁、留萌教育局、留萌保健福祉事務所、留萌市、増毛町、小平町)

家庭内や地域での「食育」の定着化を推進するモデル的な取組として、一般公募により親子4組で編成した「地物探検隊」が留萌地域の地物（農産物・水産物）を題材に体験、学習、交流、取材などを行い、10月に開催した「地物フォーラム」において活動の成果を発表しました。

夏と秋に行った2回の学習体験では、留萌卸売市場や堆肥づくりの見学、地引き網、牛・豚・ニワトリの飼育、稲刈りなどの体験、収穫したサクランボなどを使った地物スイーツづくり体験、地元食材の試食交流会などを行い、南留萌管内の自然や農水産業、食材について理解を深めました。

これら「地物探検隊」の活動記録や取材レポートについては、留萌の優れた食材を紹介する「留萌地物読本」に掲載しています。



★ Web 版「留萌地物読本」

<http://www.rumoi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/sonota/jimono.htm>

## ② 学校、会社など社会での地産地消・食育の推進

(平成23年1月：留萌振興局、管内栄養教諭、指定障がい福祉サービス事業所ほっぷすてっぷ、さとやの会、JA南るもいAコープルピナス等)

学校給食の地産地消率の向上には、品揃え、食材の規格・加工、価格など様々な問題があります。このため、さらに地場産食材を活用できる給食運営を目指し、地場産食材を安定的に購入できる仕組みづくりと生産者・団体と給食関係者が話し合いの機会を持つ体制づくりを目的として、文部科学省が定める全国学校給食週間において、管内の各関係者の連携協力のもと、学校給食管内統一メニューの実証試験を行いました。

留萌管内で給食を実施している39校において、小平産黒毛和牛を活用したカレー、増毛産リンゴとナシを使ったコンポートのヨーグルト和え、かあちゃん漬けを統一給食メニューとして実施し、コストや食材供給上の問題点など様々な課題の抽出と、解決策を踏まえた食材の安定供給体制の検討などを進めています。

この実証を踏まえ、バラエティに富んだ管内の食材を広域的に流通させ、有効に各地の給食に取り入れていくことで、留萌の地域特性を最大限に活かした、地域の広がりや歴史の深みを持った食育を進めていきます。



### ③ 地域における地産地消・食育の推進

#### 【地域食材食療コミュニティカフェテリア】

(平成22年7月～)

株式会社エフエムもえる、留萌市、NPO るもいコホートピア、留萌振興局)

地域の魅力を紹介するメディアとして「料理」に着目し、留萌の「食」を消費者の視点から地域内外へ浸透を図るため、留萌管内産の食素材をふんだんに活用したメニューを「るもい健康の駅」で提供する事業を実施しました。

提供するメニューには、食・生産地情報や機能性・効能などを明らかにしたレシピを添え、家庭で気軽に地産地消や食療(※食を利用した疾病予防、健康増進)を実践できる仕組みになっています。

メニュー企画・調理は留萌の主婦の方々を中心となっており、消費者の視点で地域の食材に思いを込めつつ、手軽でとても美味しいレシピとなっているのが特徴です。

また、インターネットによるるもいの食のデータベース「るもい食ペディア」とも連動し、留萌地域内外に料理を通じた積極的な情報発信を行っています。

23年度からはワンプレートランチに加えスープカフェも登場、体験型カフェや留萌産パスタ用小麦「ルルロツソ」特別メニュー、高校生向けカフェテリアなど、管内の地産地消に資する様々な展開を見せています。



## 増毛町地産地消・食育推進計画

発 行 平成24年4月1日

作 成 増毛町経済課農林係

〒077-0292 増毛郡増毛町弁天町3丁目6番地

Tel 0164 - 53 - 1117

Fax 0164 - 53 - 2348