



Future  
From  
Fukushima.

ふくしまから  
はじめよう。



特集



# 地産地消を 進めよう!



福島のおいしい  
農産物をもみんで  
食べよう!

県では、県政のさまざまな分野で地産地消の取り組みを進めるため「地産地消推進アクションプログラム」を策定しています。福島ブランドを回復させ、産業復興・風評払拭を目指して取り組んでいます。今回は、県産食材の消費拡大を推進している皆さんの取り組みをご紹介します。



知事  
メッセージ

生産者と消費者が  
力を合わせて

福島県知事 内堀 雅雄

豊かな自然の恵みとおいしさがぎゅっと詰まった福島県産の食材は、まさに本県の「宝」であり「誇り」です。

こうした宝を私たち県民自らが「知って」「食べて」「感じる」地産地消の取り組みは、産業復興、さらには風評を払拭するための大きな力につながると考えています。

より安全でおいしいものを届けようと日々努力されている生産者の方々と、力を合わせて取り組みを一つ一つ積み重ね、地産地消を進めていきたいと思います。





## 福島県を 地産地消のモデルに



震災後、食材を集めるために生産者の家に直接行き、実際に食べてみたらものすごくおいしい野菜ばかりでした。これをホテルの食事に出したいと思い、平成23年の9月から地元の野菜を中心にした料理を始めました。季節にもよりますが、多いときには8割ぐらいの食材を地元の食材で賄<sup>まかな</sup>っていて、オリジナルレシピの数は100を超えました。



米粉を使った「華カレー」の販売

## 安全で新鮮な地元産を食べてもらいたい

料理教室では、地産地消の魅力として、地元で作った新鮮で旬の農作物を食べることができる、生産者の顔が見えて安全で安心な食材が手に入る、流通コストがかからないといったメリットを子どもたちに説明しています。

地元の安全でおいしいものを食べて長生きする。震災があったからこそ、福島県が地産地消のモデルとなるべきなのではないでしょうか。



地産地消を学ぶ料理教室

## 地域全体で支える 学校給食



鮫川村の学校給食で使用する米や野菜などは、できるだけ地元の生産者が作ったものを優先して使用しています。鮫川村の農産物加工・直売所「手・まめ・館」と連携していて、地元の新鮮な野菜が届けられます。「手・まめ・館」には、かぼちゃのカットや里芋の皮むきなど下処理をお願いしていてとても助かっています。



生産者と児童と一緒に給食

## 「食」と「農」を結びつける

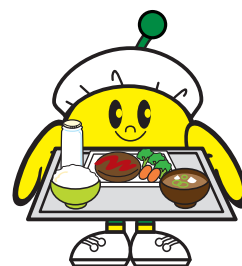


学校給食で使用するには、まとまった量を安定的に確保することが必要ですので、地元の生産者に協力してもらっています。こうして地産地消を進めることで、村の基幹産業である農業の振興にもつながっています。

小学校では生産者と会食する「食と農の交流会」を実施していて、生産者から安全な作物であることや収穫の喜びについて話を聞き、給食と農業がつながっていることを学んでいます。



子どもたちのために手作りの給食



### 郡山市

ホテル華の湯 総料理長  
さいとう しょうた  
**齋藤 正大さん**

地元の食材を使ったオリジナルレシピをクックパッドで紹介中。宿泊者向けの料理教室では地産地消や和食文化を伝えている。



### 鮫川村

鮫川村学校給食センター 所長  
ふなき まさひろ  
**舟木 正博さん**

鮫川村の学校給食は、地道な活動の積み重ねで地場産物活用率が65.4%と県内トップクラス。





## 食文化をつなぐ

他の旅館やホテルとの差別化を図るために、いわゆる旅館料理から脱却したい、他のホテルでは出せない料理を出したい、という気持ちがありました。そこで、地元の食材を活用した料理を作って出せないかと考えました。まずは、役場に行き、地元ならではの食材や郷土料理を聞いて回る中でたくさんの生産者の方と出会い、つながりができたのが今の活動に生きています。



畑で実際に農業体験

## 食で地域を盛り上げる

「会津食の陣」などのイベントや6次化で地域を活性化させていきたいです。また、レシピ集の作成や料理セミナーを開催して、地元食材を活用する技を多くの人に知ってもらうことで、古くから伝わる食文化をしっかりと受け継いで次の世代に伝えていくことが大事です。誰が調理してもいい味が出せるようにしたいですね。



地元イベントに出店

### 会津若松市

株式会社 山際食彩工房  
代表取締役

やまざわ ひろみ  
**山際 博美さん**

シェフでありながら地元食材を活用した加工食品の開発や農商工連携にも取り組んでいる。



## 実際に見て、食べて、感じてください



震災後、いわき市が主催するキャラバンに参加し、東京などで農産物の安全性をPRしてきました。やっぱり、安全・安心であることを分かってもらうには、生産現場を実際に見て、その場で食べてもらうことが一番ですね。県内外の多くの方に見学に来ていただいています。少しでも風評の払拭や消費拡大につながればと思っています。



生産現場を実際に見学できる

## 地域と共に

いわき市内の小学生が見学に来てくれて、トマトは夏が旬だけどハウス栽培をしているから一年中食べられるよ、と説明しています。大人になって買い物に来てくれるとうれしいですね。

2月に新しい施設、ワンダーファームをオープンさせました。生産、加工、直売、飲食が体験でき、加工品のブランド化や農業体験学習の受け入れなど地域の皆さんや企業と連携して地産地消をより強化していきたいですね。



トマトのオリジナル商品



安全・安心・おいしいトマト

### いわき市

有限会社 とまとランドいわき  
代表取締役

くじら おか ち はる  
**鯨岡 千春さん**

地産地消や6次化の推進に加えて、太陽光発電や雨水タンクを活用するなど環境に優しい農業を推進している。

