

●農林水産大臣賞

農漁家レストラン^{けいめいまる}慶明丸（三浦さき子）

（宮城県南三陸町）

旬の海産物を使った炊き込みご飯、 ワカメのしゃぶしゃぶ

◇ 活動の経緯と内容

南三陸町戸倉地区の海の幸の美味しさを消費者に伝えるため、平成5年から町の「潮騒まつり」に参加し海産物の販売を始める一方、地区の農村生活研究グループで農水産加工技術の向上に励む。町からの要望もあり、平成11年、自宅の養蚕飼育小屋を改装した農漁家レストランの開設に至る。

レストラン慶明丸では、地域食材の活用にこだわった料理を提供、長男が収穫する海産物と漁協から購入した材料を使い、調味料を控え魚貝の旨味を引出す調理法を開発しているほか、収穫しても食べずに捨てていた魚貝等を食材として活用することにも力を入れている。

また自らも被災した東日本大震災後は、震災の語り部としても活動しており、慶明丸は地域の被災住民のみならず被災地支援で訪れたボランティア団体等の拠り所にもなった。三浦氏の人柄と慶明丸の物語、美味しい料理を求めて全国各地から多くの人が訪れている。

◇ 代表作品の紹介

「炊き込みご飯」は、地元で採れるアワビやウニ、地元で養殖されているホタテ貝の他に、牡蠣やホタテの養殖中に発生するシウリ貝（ムラサキガイ）、アカザラ貝など、通常は食べずに捨てている貝を具材として活用、最小限の調味料で魚貝の旨みを引出した炊き込みご飯である。

「ワカメのしゃぶしゃぶ」は、生ワカメが収穫できる1月から4月までの期間限定で、採れたての生ワカメをカニやシウリ貝のダシに潜らせ、一気に鮮やかな緑色に変わったところでいただく。老若男女に大好評である。



●農林水産大臣賞

さとみ
萩原 知美

(埼玉県さいたま市)

里芋おはぎ

◇ 活動の経緯と内容

昭和46年の結婚と同時に就農、植木苗木の生産販売を行いながら地域の活動にも参加、浦和市婦人農業青年会議所の会長に就任すると、農業女性の在り方、女性のもつ役割、さらには都市農業の抱える問題について関心を深めていくこととなった。平成8年に農山漁村女性・生活活動支援協会主催のグリーン・ツーリズム専門家養成講座を受講したことを契機に、都市でのグリーン・ツーリズム活動の展開を決意、平成9年に田舎暮らし体験かあちゃん塾「ファーム・インさぎ山」を開設した。

ファーム・インさぎ山では、農作業体験、農村生活体験、農家レストラン「諏訪野」での郷土料理の紹介・提供を行っているほか、次世代の子供達へ食文化の保存や伝承をおこなうため、小中学校の農業体験や出前講座を開設している。また学校やレストラン、ホテルへの地元食材の提供、レシピの提案、地域内流通の仲介役など様々な役割を担っている。

◇ 代表作品の紹介

一般的な「おはぎ」はもち米を用いるが、「里芋おはぎ」ではうるち米を使用することで喉につまりにくく、胃もたれせず、あっさりしているのが特徴で、お子様からお年寄りまで喜ばれている。うるち米独特のもちもち感と、里芋の滑らかな舌触りが絶妙で、周りにまぶした金ごまの食感がアクセントとなっている。

現在では菓子製造業の営業許可を取得し、農家レストランだけでなく、地域のイベントや直売所での販売も行っている。



●農林水産大臣賞

地域づくりの会 しゃえんじり

(高知県四万十市)

しゃえんじりのランチバイキング

◇ 活動の経緯と内容

平成 15 年、過疎・高齢化と山仕事の減少による雇用の場の減少を背景に、婦人会や漁協など地域の団体や組織が、「仕事がないと嘆くより、自分たちの力で地元に通じる場を作ろう」と動きだしたことを契機に、住民全体による検討を重ねた結果、四万十川に来る観光客をターゲットに、「四万十川流域の食材を使った田舎の家庭料理」をメインとして、①バイキング方式で昼食を提供する、②無報酬ではなく「仕事」を作り出す、という目的で、平成 16 年に結成されたのがこのグループである。

「しゃえんじり」とは、高知県幡多地方の方言で「野菜畑」のこと。名前の通り露地野菜を中心に四万十川流域の食材を使った田舎の家庭料理をバイキング方式で提供している。四季折々のメニューによる昼食の提供に加え、週 1 回、予約注文を受けた弁当づくりと配達も行っている。また、冠婚葬祭やお盆用・お正月用料理の提供、イベントでの弁当の提供や出店のほか、ジビエの活用や、土産物としての販売についても検討中である。

さらにこの活動を通じて「土佐の料理传承人」や「野菜で元気店」優秀店に選定されたことで、地域の知名度アップにも大いに貢献している。

◇ 代表作品の紹介

「ランチバイキング」では、「地域の野菜を中心に、イノシシやシカの肉、川魚などの料理を提供する」という方針のもと、地域の朝採れ野菜や山の幸、川の幸等を中心にした田舎料理、郷土料理、伝統料理等、1 日平均 10 種類の料理を提供している。野草の天ぷらは、スタッフが地域の高齢者から聞き取り、地域内を歩いて食材探しをしたもので、味、彩り、食感などを考慮して季節ごとに約 10 種を提供している。



●農林水産省農村振興局長賞

せんじゅ

千手直売施設管理組合「じろばた」(新潟県十日町市)

ー そばいなり、あんぷ、おやき

◇ 活動の経緯と内容

J A十日町川西地区女性部が千手温泉脇で取り組み始めた青空市での野菜販売活動を契機として、平成16年に直売施設「千年の市じろばた」が建設された際、その管理・運営を担うべく、J A女性部内に設立されたのが、「千手直売施設管理組合」である。

地場農産物の直売、農産加工品の製造、食の提供(直食)などの活動を行うこのグループでは、会員全員が事業主という考えの下、定期的な人事異動により担当を変え、全員がすべての業務を担えるようにしている。

直売部門では、農産物(70名の出荷組合員から出荷された商品)や菓子(加工部門で製造した和菓子など)の販売のほか、学校給食への農産物供給も行い、直食部門では、特産であるそばやコシヒカリ、旬の地元産野菜を使ったメニューを中心に展開している。



◇ 代表作品の紹介

「そばいなり」は、直食部門で余ったそばと油揚げから商品化したもの、「あんぷ」はくず米を利用し中身に漬け菜等を入れて朝食にしていた郷土料理である。また「おやき」の具は、幅広い年代層をターゲットにしたチーズやヤキソバから、現在はかぼちゃ、なす、きゅうり、野沢菜等が主となっている。

●農林水産省農村振興局長賞

とう

桃りゃんせ夢工房(和歌山県紀の川市)

ー あら川の桃入り金山寺みそ、桃ジャム、桃のパウンドケーキ、桃入り上用まんじゅう

◇ 活動の経緯と内容

旧桃山町内には農家女性で組織する4つの生活研究グループがあり、そのそれぞれで料理や漬物、保存食づくりなどに取組んでいたが、平成16年に桃山町が加工施設を建設するにあたり地元で採れる桃を使った特産品づくりを目指し、そこに賛同する41名で新たに結成されたのが「桃りゃんせ夢工房」である。

拠点施設である桃源郷学習体験館の運営を担い、桃等の加工・販売と体験交流を活動の中心としながら、生活研究グループ活動で培った技術や経験等をもとに体験を通じて農村の良さを発信、都市と農村の交流と地域活性化に寄与している。

体験の受入れは修学旅行生から社員研修まで年20回以上、また食育ボランティアとしても年に数回、地元小・中学校に出向き、子どもたちに地域の食材を使った料理や郷土食を教えている。



◇ 代表作品の紹介

「あら川の桃入り金山寺みそ」は、地域の伝統的な保存食である金山寺みそを、若い人にも食べてもらえるようにと、みそに桃の食感と風味をプラスしたもの、「桃ジャム」は、桃を年間を通してPRしていきたいと商品化した。「パウンドケーキ」は桃ジャムを使った商品として開発、「上用まんじゅう」は、シロップ漬けにした桃を使った和菓子である。

●農林水産省農村振興局長賞

農村加工所「まんま実^み～や」(福岡県古賀市)

—らぶ、にわとりごはんの具、石瓦煮、ほか

◇活動の経緯、内容の紹介

平成7年に始まる「古賀市農業女性活動促進事業推進協議会」では、その活動の中で郷土料理の商品化に向けた「農村加工所」を計画、平成20年にJAの協力と福岡県単独補助事業により施設と機材等を整備し、平成21年、協議会委員12人が中心となった「まんま実～や」が設立された。

郷土料理の保存継承・地元の味の提供を目的に、毎日当番制で、弁当や総菜を調理加工し直売所等に出荷、また予約注文による鉢盛等の製造、食品会社と連携したレトルト加工品の販売等を行う。地元食材を使った新商品の開発にも力を入れ、ジャムやドレッシング類を多数製造販売している。

加工・販売活動以外にも、市やJAが主催するイベント、食育活動に年30回以上参加し、情報発信や販売・PR活動を積極的に行っている。



◇代表作品の紹介

「らぶ」は、慶事や仏事に欠かせない具だくさんの汁物。「にわとりごはん」も昔から地域に伝わっている料理である。「石瓦煮」は、古賀市青柳石瓦地区に伝わる料理で、水を一滴も使わずに鶏肉のぶつ切りを煮たものである。「ブロッコリー de ベジボール」は、特産のブロッコリーを使ったスープ餃子、「みかんがはいったチキンカレー」は、地元のハウス食品との共同開発商品である。

●食アメンティコンテスト審査会特別賞

凧菜^{りんさい}・上^{うえ}の家^{いえ}「おかえりなさい」(宮城県大崎市)

—旬産旬味のもてなしご膳

◇活動の経緯、内容の紹介

平成14年に千葉家旧家(築130年の農家住宅)が地域の交流拠点施設として再整備された。施設のオープンにあたり、四季折々の景色を眺めながらゆったり郷土料理を楽しんでもらおうと、「凧菜・上の家運営委員会」(「上の家」は千葉家の屋号)の女性たちで「山際食業おこしの会」(もてなし部会)が組織され、平成18年からは「凧菜・上の家 おかえりなさい」として市の指定管理者となり、女性たちによる施設運営が行われている。

活動は、旧千葉家住宅の見学者に囲炉裏を囲んで当時の暮らしぶりを伝え、四季折々に採れる地域食材をふんだんに使った献立「旬産旬味のもてなしご膳」を提供、メンバーの女性5名が協力して食材の生産から調理とおもてなしを担当し、年間6,000人の入り込み客を数えている。

施設運営の他にも、漬物づくり講習会や市内小学生を対象とした学習会の開催、神楽鑑賞会や東北大学の留学生交流会の支援など、様々な活動に取り組んでいる。

◇代表作品の紹介

「旬産旬味のもてなしご膳」は、地域で脈々と伝え継がれ、当たり前調理、食卓にのぼっている献立である。素材の特徴を活かしつつ、「旬」や「季節」を一番に感じることができる調理法で12品を提供している。また塗りのお膳やお椀、美しい器は、千葉家で使用されていたものである。



●食アメニティコンテスト審査会特別賞

かみなが いゆきな 米沢市上長井雪菜生産組合（山形県米沢市）

一 雪菜のふすべ漬

◇ 活動の経緯、内容の紹介

雪菜は、米沢市南西部山麓の上長井地区だけで栽培され、採種も収穫もこの地区でないと風味・風合いが異なると言われている。しかし厳冬期の作業が多く過酷な労働となることから、米沢市内であっても簡単には入手できなくなるほど生産量が減少、多くの家庭では調理法すらも伝わらなくなってきていた。この危機を受けて、昭和 57 年に上長井地区内の意欲ある農家により米沢市上長井雪菜生産組合が結成され、栽培技術や品質の向上だけでなく、調理法やそのいわれなどを伝える取組みを行い、雪菜を通した地域づくりと産地づくりに寄与してきた。

食べ方がわからない消費者が多かったことから、伝統的な加工品である「雪菜のふすべ漬」の味を伝えようと平成 10 年頃から漬物製造に取組み、また一般市民や小学生向けに「雪菜のふすべ漬教室」を開催、技術を伝承している。学校給食やレストランでの活用も進みつつある。

◇ 代表作品の紹介

「雪菜のふすべ漬」は、雪菜を丹念に湯通しして塩漬けにしたものである。独特の辛みを持つため、現代風に雪菜を楽しめるメニューの開発にも取組み、雪菜サラダ、雪菜の肉巻き天ぷらなどを考案、販売促進用のパンフレットやウェブサイトによる発信も行っている。



●食アメニティコンテスト審査会特別賞

しもむら いちふさづけ 農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合（熊本県湯前町）

一 市房漬

◇ 活動の経緯、内容の紹介

「下村婦人会」は、戦後の厳しい生活状況の中、女性たちの話し合いの場をつくり農産物の加工による現金収入を得ることを目的に、昭和 25 年に誕生した。「野菜の味噌漬け」を作るために大豆や麦を持ち寄って味噌造りから始め、この味噌を使ってなすとしょうがを漬け込んでできあがったのが「市房漬」である。その名称は、地域にある市房山にちなんでつけられた。「家族みんなが安心しておいしく食べられる母の手作りの味」をモットーに、地元産の素材を使い添加物は使わないことを基本理念とし、半世紀以上にわたって食文化の継承と地域産業の活性化に努めている活動である。

漬物づくりだけでなく、その原料となる麦味噌を活用した食育活動も行っており、年に数回の味噌づくり体験教室の開催や、小学生を対象とした昔のおやつづくりも実施している。

◇ 代表作品の紹介

「市房漬」の製造には、厳選した地場産野菜と、味噌も自前で製造したものを使っている。味噌は国産大豆と麦を使用して麴と塩のみで製造、防腐剤や着色料は一切使用しない。使用している野菜は、大根、人参、きゅうり、しょうがの 4 種。消費者の生活様式の変化と健康意識の高まりから、最近では当初よりも減塩した製品を心がけている。

