

●農林水産大臣賞

マルヤマ 山根商店

(岩手県宮古市)

宮古縄文漬（鮭・さんま等）

◇ 活動の経緯と内容

現代人の味覚は、濃厚な味の氾濫で素材の本物の味がわからなくなってきているのではないかという考えから、縄文人の味覚に焦点をあて、現代人ももっとシンプルに食材をみつめ「少量の塩で食材の旨味を嚙締め、健康にも気を配って欲しい」との願いから発酵食品「宮古縄文漬」を商品化した。

毎年11月3日の文化の日に、宮古市崎山地区にある国指定の文化財「崎山貝塚」において開かれる縄文祭りでは、宮古縄文漬を焼いて、来場者に振る舞っている。縄文祭りの参加者には、子どもや親子連れが多く、本物の美味しさが何なのかを味わってもらい、シンプルに塩と自然の恵みだけで作られた健全な食事を取ることで元気になって欲しいという願いを込めて子ども達と交流している。

また、県内外の数多くの催事へ自ら出向き、対面販売により古き良き時代の食文化を持ち前の方言で伝承し、商品の物語を訴える販売スタイルで、消費者と直接交流する機会を大事にしており、首都圏をはじめ県外でも好評を得ている。

東日本大震災津波からの地域の復興をけん引し、三陸ブランド化を担う女性リーダーとしても欠かせない存在であり、その活動は地域の模範となっている。

◇ 代表作品の紹介

古くから伝わる宮古地方の保存食「新巻鮭」を適度な塩味にして米糠を加え、発酵・熟成させ深い旨味のあるたべものに仕上げたのが「宮古鮭縄文漬」である。鮮度重視で定置網船槽より氷水漬の鮭を購入し、内臓処理・水洗いして、米糠入り塩をすりこみ、発酵・熟成させた後、塩抜きして寒ざらし天日干ししたものである。

三陸産の新鮮な魚介を使用し、無添加にこだわった品々は、まさしく地域に代々伝わるおふくろの味を再現し、ブラッシュアップした逸品で、素朴ながらもその味付はバイヤーからも高く評価されている。



●農林水産大臣賞

萱場 市子

(宮城県仙台市)

畑の今を伝えるお膳、 仙台おやき

◇ 活動の経緯と内容

結婚と同時に就農し、同じ立場の若妻たちで生活改善グループを設立し、農家生活の豊かさを実現することを目的に多彩な活動を続けてきた。朝市や野菜の宅配、消費者への栽培情報の提供、調理技術交換会、もぎ取り体験など、消費者と直接触れ合う機会を重ね、仲間とともに仙台市内消費者の農業体験交流を受け入れてきた。

また、自家生産物を有効利用するために農産加工施設を整備し、自家製のみそ、漬物が朝市や野菜の宅配に添えられるようになった。

さらに平成 11 年に、地元農産物を活用した農村女性の手による常設の食事体験施設として農家レストラン「もろや」を開設した。

「もろや」の来客数が伸び、販売金額も拡大して、農村女性名義の販売金額が目に見えるようになってくるに連れ、家族の中で農業経営の一部門として認められる活動となっていく。

農家レストランの営業は、主宰者、長男のパートナー、長女、次女の 4 人体制で行ってきた。従事する者の生活安定に向けた就業条件整備のため、経営を法人化した。

「もろや」のランチでは、来店者を楽しませるため、農家に伝わる料理法や食べ方を基本としながら、99%自家生産の食材を原料に魅力的な創作料理に仕上げている。

◇ 代表作品の紹介

「畑の今を伝えるお膳」は、古くから作られてきた伝統野菜から最新の野菜まで 200 種類（品種別を含む）に及ぶ野菜をその旬や育ちに合わせて収穫し、その時々アレンジしたものである。旬の野菜の活用法についてスタッフと検討してまとめた「レシピノート」は、開業時からの財産となっている。

「仙台おやき」は、自家生産したミルキークイーンの米粉のもちもちした食感を活かし、伝統の仙台芭蕉菜餡、さつまいも餡に加えて新しい味のいたり餡などの具を包んだお持ち帰りメニューである。



●農林水産大臣賞

とっとまむ&とじま亭

(愛媛県宇和島市)

戸島定食、炙りブリ丼、 ぶりっぺら、ぶり味噌

◇ 活動の経緯と内容

「とっとまむ」は、平成 18 年に、当時の戸島漁協女性部において、地域のブランドともなっている「戸島一番ブリ」の販売拡大に寄与することを目的に、新商品を開発する部門として結成され、養殖ブリを使った押し寿司「ぶりっぺら」を開発した。「ぶりっぺら」が好評だったことから自信を深め、JA収穫祭や宇和島市産業まつりなどの各種イベントに積極的に参加するようになり、「ぶりかっちゃんバーガー」やぶり味噌、ブリの煎餅「ぶりせん」など様々なアイデアが生まれている。平成 24 年には、「戸島一番ブリ」を使った新しいアイデア料理を募集するコンテストを開催し、募ったレシピを冊子として取りまとめた。

また、平成 25 年 10 月には、養殖ブリのアンテナショップとして機能することを目的に、「とっとまむ」のメンバーのうちから 5 名が出資者となり、市内中心部の商店街に「鰯料理とじま亭」をオープンした。営業期間は、ブリのおいしい 9 月から翌 3 月までの半年間限定である。市内でも養殖ブリ専門の店は他になく、また、「島のかあちゃん」達が直接料理を提供することもあって好評を得ている。

◇ 代表作品の紹介

「戸島定食」は、ブリ大根と刺身を中心に、ブリのフライ、ブリのカルパッチョをセットにしたブリ尽くしの定食メニューである。「炙りブリ丼」は、どんぶりご飯の上にレタス、玉ねぎスライスを敷き、バーナーで軽くあぶったブリの切り身を載せ、特製だれを回しかけたものである。「ぶりっぺら」は、刺身にしたブリと薄くスライスした大根を酢でしめ、大根、大葉、ブリと酢めしを型に入れて押し寿司にしたものである。「ぶりかっちゃん」はブリのアラを圧力釜で加圧後ペースト状にしたものに、魚のすり身と玉ねぎと黒こしょうを加え、衣をまぶし揚げたもので、JAえひめ南の米粉パン専門店「手作りパン工房みなみ」とのコラボ商品「ぶりかっちゃんバーガー」は人気商品となっている。



●農林水産省農村振興局長賞

くりはら食ツーリズム研究会（宮城県栗原市）

一 餅料理、がんづき

◇ 活動の経緯と内容

栗原市が平成 20 年 9 月に「食」に関心の高い栗原市民を公募し、「くりはら食ツーリズム研究会」を立ちあげた。同研究会では、「食」と「食のツーリズム」に関して、計 26 回の研究会を実施し、結果をとりまとめた。

平成 23 年 3 月に事業は終了したが、同年 4 月に研究会メンバー有志が任意団体「くりはら食ツーリズム研究会」を立ちあげ、その研究成果を伝え、実践的な活動の場とした。

研究した「地元食」の中から 31 品に関する情報・レシピをまとめた『地元食の本』を編集し、イベントで「地元食」提供、体験プログラム試行を通じた成果発表も行うなど、地元の食と食にまつわる文化や風土、歴史、産業などを研究し、ツーリズムに活用して人々に伝え、食を通じた心豊かで充実した暮らしを創造し地域社会に広めることを目指して活動している。

◇ 代表作品の紹介

かつて栗原市は年間 70 日以上も餅を食べる風習があった地域であり、ハレの日のご馳走として多様な餅料理がある。

「がんづき」は、農作業の小屋（こびる）や子供のおやつとして食べられてきた地元食である。小麦粉に黒砂糖などを加えて、蒸し器で蒸かした甘い蒸しパンのような菓子である。



●農林水産省農村振興局長賞

四万十の山間屋 山間屋（高知県四万十市）

一 四万十山間米

◇ 活動の経緯と内容

地域の元気・活力を取り戻すべく、地域農産物を利用した商品開発、製造、販売まで幅広く行い、西土佐の文化、人、モノを県内外に発信し認知度の向上に貢献している。

地域の食材の良さを最大限に引き出し素材を活かすため、天然だしを使用するなど、商品化には常に無添加であることを徹底し、地域で食されてきた山茶・きしまめ茶・柚香（ゆこう）など、昔から慣れ親しんだ自分たちの生活の中にある日常の「モノ」を商品化している。また、ブランド米の「四万十山間米」からは米粉や山間米酒（純米吟醸酒）を造り、製造の過程でできる酒粕では、酒かすまんじゅうなどの菓子類、食材としてのホワイトソースを製造するなど、余す所無く活用している。

◇ 代表作品の紹介

「四万十山間米」は四万十山間米組合の組合員によって生産されたヒノヒカリで、栽培には水元が明らかなく、防除は 4 回以内の減農薬で、遅植え、遅刈りと品種にとって最適な生育状態で収穫することを条件としている。「酒かすまんじゅう」は、四万十山間米の米粉と山間米酒の酒粕を生地に、水は一切使わず山間米酒のみを使用し蒸し上げたまんじゅうである。



●農林水産省農村振興局長賞

有限会社 ラピュタファーム（福岡県川崎町）

ー 果樹園の中のランチバイキング

◇ 活動の経緯、内容の紹介

旧産炭地である川崎町の農産物のイメージアップのためには、川崎町に来てもらい、自然や豊富で質の高い農産物を生産する今を知ってもらう必要があると考え、県の事業を活用し、体験型農業研修施設としてレストラン施設を建設した。地元の旬や風土を楽しんでもらい、それを伝えることこそ使命と考え、現在のバイキングスタイルにたどり着いた。

大半が園内をはじめ地元で採れた旬の食材を使って毎日約60品の料理を提供し、そのメニューの約7割は月替わりで更新されており、メニュー開発の数は年間500種に及ぶ。また、手づくりの調味料やジャム、菓子などの製造販売も行っている。また、地元の小学校から大学に至るまで、広く研修を受け入れているほか、視察も西日本各地から年間20団体ほど受け入れており、近年は韓国からの視察団体も訪れるようになった。



◇ 代表作品の紹介

「梨カレー」は園内で収穫された梨をふんだんに使用したオープン時からの人気のメニューである。「モロミのクリームパスタ」は自家製モロミを使ったパスタである。「小松菜ジュース」は地元の農家から届けられる朝採り小松菜を使ったジュースで、新鮮な小松菜の美味しさを伝えることに大きく貢献している。「ハーブ塩麴」は、自家製塩麴に園内で採れたバジルのジェノバペーストを混ぜた万能調味料である。

●食アメリティコンテスト審査会特別賞

おかず屋（青森県つがる市）

ー ねりこみ、茶碗蒸し、いなり寿司、ささげのでんぶ、しそ巻き、子あえ、コリンキーのサラダ、長芋のステーキ

◇ 活動の経緯、内容の紹介

J A つがるにしきた女性部稲垣支部による高齢者向け昼食提供事業として始まった活動である。当初はJ A の調理室を活用して平日のみ活動していたが、土日にも惣菜や弁当を配達してほしいという要望が出てきたため、旧稲垣村の女性農業者を主体とした5人で平成15年3月に「おかず屋」を立ちあげ、高齢者向けにとどまらない弁当と惣菜の移動販売を開始した。

1パック100円の惣菜70品目約800パックを毎日製造しながら、約100か所への移動販売と直売所への納品を行っている。また、市の福祉サービス事業を継続して受託し、病気や一人暮らしの高齢者への配食サービスを行っており、つがる市社会福祉協議会と連携して、高齢者の食事状況、生活状況などの報告をし、見守り役としても高齢者の生活を支援している。



◇ 代表作品の紹介

津軽地域の家庭料理や季節感が感じられる旬の料理を商品にしてきた。「おかず屋」の「ねりこみ」は、さつま芋をたっぷり使用するのが特徴で、人気が高い。「茶碗蒸し」は、津軽の茶碗蒸しの中では甘さ控えめで、椎茸のうま味が効き、高齢者が食べやすいように具は小さくカットしている。「長芋のステーキ」は、「くらしの工夫展」で入賞した作品を商品化したもののひとつである。

●食アメニティコンテスト審査会特別賞

こまがた直売所（加工部）（長野県佐久市）

— 浅蓼漬

◇ 活動の経緯、内容の紹介

平成7年4月に生活改善グループが中心となって会員を募集し、「こまがた直売所」を開店した。会員の増加に伴い、売れ残る野菜も増えてきたため、平成13年4月には「加工部」を立上げ、漬物、焼き菓子の商品開発の研究や販売を開始した。

直売所としては、農産物等の販売以外に「親子体験わくわく農園」を実施するなど、幅広く「食農教育」活動を行っている。

加工部では、直売所で販売されている商品の製造のほか、これからの販売も見据えた商品開発に取り組み、試作品等は長野県等が主催する「信州の味コンクール」へ出品し、商品としての評価確認・改良を行っている。

また、「味処こまがた」では、地域食の提供に努めるとともに、郷土食等の料理講習会を実施し、『食文化の伝承』にも努めている。

◇ 代表作品の紹介

「浅蓼漬」は白うりの鉄砲漬で、地域の漬物文化を継承していたお年寄りから2年間教を請い技術を習得して開発したものである。塩漬けた白うりの中に、青じそで包んだみょうが、にんじん、しょうがを入れ、調味液の中で塩抜きし、さらに本漬け用調味液で漬け込んだもので、平成17年度の第15回信州の味コンクールにおいて最優秀賞（長野県知事賞）を受賞した。



●食アメニティコンテスト審査会特別賞

合同会社 漁村女性グループめばる（大分県佐伯市）

— 佐伯ごまだし、鯛味噌など

◇ 活動の経緯、内容の紹介

当地域では昔からエソやアジ等の水揚げが多く、保存食として各家庭で「ごまだし」が作られていたが、作るのに手間がかかるため今では家庭で作ることは少なくなっている。郷土料理として地元で昔から愛されてきた「ごまだし」文化が廃れていくことに危機感を感じたことが契機となって「ごまだし」の商品化を行った。地産地消にも積極的に取り組んでおり、用いる魚は100%地元産で、ごまについても佐伯市産のごまを使った「ごまだし」の開発を行っている。「ごまだし」のように昔は各家庭で作られていた「鯛味噌」についても地元で獲れた鯛のみを使って商品開発を行い、PRして地域を盛り上げている。

シイラの皮など「ごまだし」に使用しない部位は、乾燥させて地域の農家に配り、肥料として再利用してもらっており、環境面にも配慮している。

◇ 代表作品の紹介

「ごまだし」を作るにはまず、魚の内臓と頭を取り除き、皮のまま焼く。しっかり焼くことで身が香ばしくなる。次に焼いた魚の皮を取り、身をほぐしながら小骨を丁寧に取り除く。最後にほぐした身とごま、醤油などの調味料と合わせてペースト状になるまで炊きあげれば完成である。エソよりも水分量が多いシイラの場合、より長い時間をかけてじっくり焼き上げる等試行錯誤しながら商品開発を行っている。



食アメニティコンテスト審査会奨励賞について

本年度のコンテストでは、審査の過程で高い評価を受け、受賞グループに準じるものと認められた以下の1件に対し、審査会から特別に「奨励賞」をお渡しすることとなりました。

岩手県一関市 千葉 秀子（代表作品：カニぱっと）

※以上1件には審査会より賞状が贈られます。

§ ご支援のお願い §

本財団（食アメニティコンテスト事務局）では、コンテストを通じて全国の優秀な女性起業グループ等を発掘、支援するためのお力添えとして、コンテスト運営費に係るご寄付を募っております。

ご賛同いただける方には是非ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

詳細は本財団までお問い合わせください。

第 25 回（平成 27 年度）食アメニティコンテスト

主催（事務局）

一般財団法人 農村開発企画委員会

協 力

一般社団法人農山漁村女性・生活活動支援協会

全国生活研究グループ連絡協議会

全国林業研究グループ連絡協議会女性会議

全国漁協女性部連絡協議会

JA 全国女性組織協議会

後 援

農林水産省



財団
法人 **農村開発企画委員会**

Rural Development Planning Commission

〒104-0033 東京都中央区新川2丁目6番 16号 馬事畜産会館2階
Tel.03-3297-5541 Fax.03-3297-5543 HP URL <http://www.rdpc.or.jp>