■○○○○○○○○○○○○○○○○○○○■○○○○○○○○○○○○○○○○○■

「地域の恵みを地域で食べよう！」
地産地消メールマガジン

平成 23 年 10 月 11 日発行　第 27 号
■○○○○○○○○○○○○○○○○○○○■○○○○○○○○○○○○○○○○○■

◇　目　次　◇

１　注目情報
★「地産地消の仕事人と学ぶ・現地検討会」の開催について

２　トピックス
毎月特集を組んで「地産地消の仕事人」の皆さんや団体を紹介していきます。10 月号のテーマは「レストラン」です。

★「地産地消の仕事人」の紹介
～「農家レストラン　むろたに」
代表　室谷　加代子氏（石川県志賀町）～
（第 2 回（平成 21 年度）選定）

★「地産地消の仕事人」の紹介
～イタリアンレストラン「ラ・カンティーナ」
代表　後藤　正哉氏（静岡県磐田市）～
（第 3 回（平成 22 年度）選定）

★地産地消優良活動表彰事例の紹介
～「トラットリア　クチーナ　オランジェリー」（宮城県仙台市）～
（平成 22 年度　農林水産省生産局長賞）

３　各地のイベント情報
★「第 10 回全国農産物直売サミット」のご案内
（（財）都市農山漁村交流活性化機構からのお知らせ）

★「ごはんを食べよう国民運動推進協議会講演会」の開催について
（ごはんを食べよう国民運動推進協議会からのお知らせ）

◆編集後記◆

１　注目情報

★「地産地消の仕事人と学ぶ・現地検討会」の開催について

全国で農林水産省が選定した「地産地消の仕事人」が活動しています。仕事人の有する経験やノウハウの共有と普及を目的として、仕事人が実際に活動している現場で、現地検討会を開催します。検討会では、各地における地産地消の取組の紹介や現地研修などを行いますので、ぜひご参加ください。

1.群馬会場（群馬県高崎市）平成 23 年 11 月 24 日（木）～25 日（金）
「地産地消の仕事人」：農事組合法人国府野菜本舗　代表理事　真塩光枝氏

2.愛媛会場（愛媛県今治市）平成 23 年 12 月 8 日（木）～9 日（金）
「地産地消の仕事人」：越智今治農協　課長（さいさいきて屋）西坂文秀氏

３．和歌山会場（和歌山県田辺市）平成 24 年 1 月 25 日（水）～26 日（木）
「地産地消の仕事人」：（株）秋津野　代表取締役専務　木村則夫氏

（本事業は、農林水産省の補助事業により（財）都市農山漁村交流活性化機構が実施するものです）

詳細はこちら↓
http://www.kouryu.or.jp/chisanchisho/kentoukai.html

【問い合わせ先】（財）都市農山漁村交流活性化機構　地産地消チーム
TEL：03-4335-1983

２　トピックス

特集：レストラン

全国各地のレストランでは、地元の食材をふんだんに使用したメニューを提供しているところが多くあります。
今回は、レストランに携わっている「地産地消の仕事人」の取組などをご紹介します。

★「地産地消の仕事人」の紹介
～「農家レストラン　むろたに」
代表　室谷　加代子氏（石川県志賀町）～
（第 2 回（平成 21 年度）選定）

石川県志賀町の「地産地消の仕事人」室谷加代子さんの取組をご紹介します。
室谷さんは、自ら栽培したお米と、地元の食材をふんだんに使ったメニューを提供する「農家レストラン　むろたに」を経営しています。
また、「石川県ふるさとの匠（加工の匠）」に認定され、地元の食材を使った料理教室やグリーン・ツーリズムの実践を通じて、地産地消に取り組んでいます。

詳細はこちら↓
http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan_tisyo/t_sigoto_nin/syokai/pdf/murotani.pdf

★「地産地消の仕事人」の紹介
～イタリアンレストラン「ラ・カンティーナ」
代表　後藤　正哉氏（静岡県磐田市）～
（第 3 回（平成 22 年度）選定）

静岡県磐田市の「地産地消の仕事人」後藤正哉さんの取組をご紹介します。
後藤さんは、イタリアンレストランのオーナーシェフとして地元産食材を積極的に使用し、化学調味料やレトルトなどを使用しない「健康と安心・安全」をテーマにした料理を提供しています。
また、磐田市における食による地域の振興を主目的とした組織「磐田食文化研究会」の主要メンバーとして、地産地消グルメ「磐田おもろカレー」の開発を行いました。

詳細はこちら↓

http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan_tisyo/t_sigoto_nin/syokai/pdf/goto.pdf

★地産地消優良活動表彰の紹介
～「トラットリア　クチーナ　オランジェリー」（宮城県仙台市）～
（平成22年度　農林水産省生産局長賞）

宮城県仙台市の「トラットリア　クチーナ　オランジェリー」料理長の北村裕氏はイタリアンレストランのシェフとして、安全・安心な地元の食材を提供したいという想いから、生産者と直接取引し、産地の旬の食材を使用した料理や食材の情報を消費者に提供しています。また、県内の地産地消の推進のため、調理師向けの学習機会の創出や情報の共有化に取り組んでいます。

詳細はこちら↓
http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan_tisyo/t_yuryo/pdf/orangery.pdf

---

３　各地のイベント情報

★第１０回全国農産物直売サミットのご案内
～直売所の絆で乗り越え、日本の食と農を未来へつなごう～
（(財) 都市農山漁村交流活性化機構からのお知らせ　）

全国農産物直売サミットは全国の直売所関係者の連携を目的に開催し、今年で第１０回目となります。全国の農産物直売所は震災直後から食料供給や救援・支援の最前線として大きな役割を果たしています。また、直売活動を通じて生まれた絆による生産者間、直売所間、地域間での支援活動が進められ、各地の直売組織の有する底力が発揮されています。
今年の全国農産物直売サミットは、被災地の復興応援を込めて福島県下で開催します。全国の農産物直売所の皆様のご参加をお待ちしております。

【日　程】平成23年10月27日（木）～28日（金）
【会　場】「ホテル華の湯」福島県郡山市（磐梯熱海温泉）
【参加費】サミット参加費３千円（交流会・視察・宿泊等は実費）

【プログラム】
■講　演　　東京農業大学名誉教授　　小泉　武夫　氏（福島県出身）
■活動紹介　山際食彩工房　代表　　山際　博美　氏（会津若松市）
その他、ディスカッション、交流会、直売所視察を予定

詳細はこちら↓
http://www.kouryu.or.jp/chokubai/23summit.html
【問い合わせ先】（財）都市農山漁村交流活性化機構
プロジェクトきこう部　TEL: 03-4335-1983

★「ごはんを食べよう国民運動推進協議会講演会」の開催について
（ごはんを食べよう国民運動推進協議会からのお知らせ）

「次世代へ引き継ごう豊かな農山漁村」をテーマにダニエル・カールさんによる講演会を開催します。食料自給が可能なお米を中心とした地域食材を積極的に食し、地産地消を推進することにより豊かな農山漁村を次世代に引き継ごうという内容です。参加費は無料です。是非ご参加ください。

【日時】平成23年11月４日（金）13:30～15:30
【場所】東京ファッションタウンビル東館９階研修室906
（東京都江東区有明3-6-11）

詳細はこちら↓
http://www.gohan.gr.jp/
【問い合わせ先】ごはんを食べよう国民運動推進協議会事務局
（兵庫県農政環境部総合農政課県民運動支援係）
TEL：078-362-3444、Eメール：info@gohan.gr.jp

◆編集後記◆

最近の東京は日増しに秋めいて、朝晩は冷え込むようになり、外を歩く人の服装も一変しました。秋の収穫作業も進み、直売所などでは実りの秋を実感する商品が陳列されています。
食欲の秋なので、新鮮で旬の野菜やくだものなどを直売所で買いたいと思います。(T)

****

◇　バックナンバーはこちら
http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan_tisyo/t_mailmag/index.html

◇　本メルマガに対するご意見はこちら
https://www.contact.maff.go.jp/voice/sogo.html

◇　メルマガの配信登録・解除はこちら
http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/index.html

◇　PDF形式のファイルの閲覧について
メールマガジンに記載したURLで、一部PDF形式のものがあります。
PDFファイルをご覧いただくためには、農林水産省のホームページ（http://www.maff.go.jp/j/use/link.html）にてAdobe Readerをダウンロードしてください。

****

「地域の恵みを地域で食べよう！」地産地消メールマガジン編集部
農林水産省食料産業局産業連携課

◇　地産地消ホームページ（農林水産省HP）
http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan_tisyo/

◇　「Eat Local～地元を食べよう～」
http://www.jimototaberu.net/