

音更町食のモデル地域 実行協議会の取組



●協議会設立の経緯

- ◇平成24年度 食育・地産地消促進計画 検討会議
- ◇平成25年度 音更町第1次食育・地産地消促進計画 策定

食育や地産地消に関わる関係団体等と連携して、「音更町第1次食育・地産地消促進計画」に基づいた、食育・地産地消事業を進めていくため、町内5団体（音更町、音更町農業協同組合、木野農業協同組合、音更町商工会、音更町十勝川温泉観光協会）にて「音更町食のモデル地域実行協議会」を設立した。

●協議会設立の目的

生産から消費まで様々な立場の機関、団体等が相互に連携・協力することにより、「音更町第1次食育・地産地消促進計画」と連動し、食育と地産地消に取り組み、もって**農産物の需要拡大と地域住民の健康で豊かな食生活の実現**と、**地域外に向けた発信により消費の拡大**を促す先進的な活動を行う。

●基本方針

- ①健康維持のための食生活の普及
- ②地場食材の優位性の周知
- ③地場食材の活用促進と農業理解
- ④発信力のある人材育成
- ⑤発信のための取組強化

●平成25年度 取り組み

- ☆音更町地産地消率調査
- ☆THEおとふけ製家庭料理コンテスト
- ☆「地場食材を使った家庭料理」講演会
- ☆畑の案内人フォーラム
- ☆おとふけ食のフォーラム
- ☆「医食同源おとふけの食と健康」講演会
- ☆音更大袖振大豆キャラクターおおそでくんの活用
- ☆加工品の研究開発
- ☆学校給食事業
- ☆食育サポーター制度の導入調査
- ☆健康料理教室「親子和食教室」
- ☆ホームページ、フェイスブックの活用

◎音更町地産地消率調査

- ☆町民1,000名に対し地産地消率調査アンケートを実施
- ☆調査結果概要版にて音更町全域に結果を周知
- ☆生産者を訪問し聞き取り調査
- ☆農村に伝わる伝統料理調査



◎THEおとふけ製 家庭料理コンテスト

家庭における地場農産物の消費拡大を目指して実施。
 テーマ食材：音更町産の農産物 応募：66作品 入賞：6作品



試食審査



表彰式



最優秀賞：野菜三種の煮ごり



レシピ集

◎「地場食材を使った家庭料理」講演会

家庭料理コンテストの審査員長である貫田桂一氏から地場食材を使った家庭料理について講演をいただいた。音更の人参やブロッコリーの美味しさや貫田氏のオリジナルレシピ（音更ニンジンのカロテン・マリネなど）を紹介した。



食育コーディネーター：貫田氏



●畑の案内人フォーラム

音更の「食と農」を発信・案内する人材の育成を目指し実施。地域資源を使った発信の取組を行っている井口氏の講演や案内する際の効果的なガイド方法などについて吉岡氏より講演をいただいた。



いただきますカンパニー：いのくち氏



まちむら交流きこう：吉岡氏

●おとふけ食のフォーラム

音更町の食育・地産地消を進めるためのフォーラムを開催。地産地消率調査の結果報告や学生からみた音更町の地元力について報告を受けた。



札幌学院大学：佐々木准教授



矢部獅子舞保存会



札幌学院大学：佐々木ゼミ生

●おとふけ食のフォーラム「医食同源おとふけの食と健康」講演会

旬の時期に地元の食材を積極的に食べること（地産地消）がバランスの良い食生活となり健康に繋がっていくということを分かりやすく説明いただいた。



天使大学：荒川教授



クロストーク

◎音更大袖振大豆キャラクターおおそでくんの活用

「おおそでくん」の着ぐるみを製作し、町内外のイベント等でおとふけ食の大使としてPR活動を行った。



「おとふけ食の大使」任命



白鳥まつり「彩凜華」



食のフォーラム



ボールスター札幌

◎加工品の研究開発

☆加工がもたらす地域活性について勉強会を実施
☆音更大袖振大豆の加工品「音更大袖茹で大豆」を開発
☆白鳥まつり彩凜華にてアンケート調査を実施



加工品勉強会



アンケート調査



展示会

◎学校給食事業

☆勉強会（全国の優良事例を調査） ☆視察（福岡県久留米市）
☆学校給食への食材提供（音更大袖振大豆）



勉強会



食材提供「音更大袖振大豆給食」

◎食育サポーター制度の導入検討

石川県白山市、新潟県新潟市にて食育活動を通したサポーター制度を視察。福井県小浜市にて「キッズキッチン」を通したサポーター制度を学ぶ視察を実施。



石川県白山市



新潟県新潟市



福井県小浜市

◎健康料理教室「親子和食教室」

ユネスコ無形文化財にも認定された日本料理を通して、食に対する関心を高めることを目的に実施した。



講師：日本料理八寸 木幡氏



調理メニュー：音更大袖茹で大豆のかき揚げ他

◎HP・フェイスブックの活用

☆協議会のホームページを制作

☆フェイスブックを使って取組を発信



ホームページ



フェイスブック

◎平成26年度 取り組み

- ☆THEおとふけ製家庭料理コンテスト
- ☆おおそでくん・キッチン
- ☆おおそでくんの活用
- ☆学校給食事業（関係者の相互理解）
- ☆学校給食事業（調理技術の研修会）
- ☆学校給食事業（加工品の研究）
- ☆おとふけ食のフォーラム

◎THEおとふけ製 家庭料理コンテスト

家庭における地場農産物の消費拡大を目指して実施。

テーマ食材「音更大袖振大豆」

応募総数：45作品 入賞作品：7作品



◎おおそでくん・キッチン

子どもが自分で料理（和食の基本：一汁二菜）をすることで、「食」に対する興味・関心を高めるだけでなく、自信や達成感・協調性を学ぶ事が出来る取り組み。

対象：年中児から小学校1年生まで



●おおそでくんの活用

☆愛の国「さくらまつり」
 ☆おとふけ音楽フェスタ
 ☆収穫感謝祭
 ☆第2回全国健康都市めぐり
 ☆さっぽろオータムフェスト
 ☆ピンクシャツデー inおとふけ
 ☆みのり〜むフェスタおとふけ
 ☆JAおとふけ収穫感謝祭
 ☆札幌学院大学祭
 ☆白鳥まつり彩凜華 他



札幌学院大学祭



JAおとふけ収穫感謝祭

来年度はイベントだけでなく保育園や小中学校を訪問してPRする予定

●学校給食事業（相互理解）

生産現場と調理現場の双方を視察して、お互いの取組や現在の状況についての相互理解を図った。



ブロッコリーほ場



にんじん収穫の見学



音更中学校



木野東小学校

学校給食事業（調理研修）

学校給食栄養教諭、調理員を対象とした調理技術研修会を実施。講師には日本料理八寸の木幡氏を招き、出汁の取り方や煮物について指導を受けた。



講師：日本料理八寸 木幡氏



◎学校給食事業（加工品の研究）

音更産農産物を使用した加工品を研究・開発することで青果物以外の利用拡大を目指し研究を進めている。



◎おとふけ食のフォーラム

- ☆講演会
- ☆餅つき体験、昭和の農村おやつ
- ☆学校給食展示コーナー、
おおそでくん・キッチン紹介



フォーラム案内



◎次年度以降の予定

- ☆家庭料理コンテストレシピの普及に向けた取り組み
- ☆音更大袖振大豆・おおそでくんのPR活動
- ☆おとふけ食のフォーラムの開催
- ☆食育推進リーダーの育成
- ☆音更町学校給食加工品の研究・導入実証
- ☆給食関係者の相互理解活動・調理技術研修・関係者会議
- ☆おおそでくん・キッチンの開催（一般・保育園）



- ◇レシピを通した**家庭への普及に力を入れ発信を強化**する。
- ◇おおそでくんを活用し**保育園・小学校を訪問**してPRを行う。
- ◇おおそでくん・キッチンの参加者を増やし、**子どもに対する食育に力を入れる**。