

総合食料局長賞

相馬地方調理師会

～ 地域食材を使用する立場から、農商工連携による地産地消の推進～

代表者： 会長 清水清吉
所在地： 福島県南相馬市

構成員： 調理師 695名
活動開始年月日： 平成8年

表彰理由

会員が、自らの店で地元食材を使った料理を提供し、地元産食材のおいさを伝えるとともに、料理コンテストや料理講習会を開催し、郷土料理や地元食材の調理の仕方を紹介。農商工連携の取組として、地場産物を使用した加工品開発やメニュー開発に積極的に取組み、開発した商品やメニューをまとめた冊子を作成し、地域の食材・料理の普及に貢献。食材を使用する立場から地産地消を推進。

取組内容

1 地元食材を使用した料理による普及

昭和39年、調理師の資質向上及び調理技術の発達を図ることを目的として発足。現在は、学校、病院、福祉施設、飲食店等で勤務する調理師695名で構成する団体。

平成8年、「食」の面から地域の活性化を起こすことを目的として、地元の特産物を活用した郷土料理、名物料理の開発を実施。

「ふるさとグルメ大賞」や「ちびっこ料理コンテスト」など各種コンテストの企画・開催を機会に、地元食材を活用したメニュー拡大を図るとともに、参加者に地元農水産物について考える機会を与えるなど、地産地消の普及・啓発を実施。

開発した料理やコンテストのレシピ集を作成し、一般消費者や会員に配布し、地元食材や地元食材の調理法などを広く紹介。

誘致企業の社員、相馬地方への転入者を対象に、郷土料理・伝統料理の体験講座等を開催し、相馬地方の料理を普及。

2 農商工連携の取組

生産者と製造業者、JA、行政機関等の地産地消の連携体制づくりに努め、生産者と加工者とのネットワークを構築し、地域振興や地産地消の推進につなげる。

農商工連携の取組により開発した地場産物を活用した加工品を商品化し販売。

生産者と加工業者との意見交換の場を設けたことにより、生産者が一次加工をするようになり、それに伴い、加工業者の負担が減り、新商品の開発、販路の拡大につながる。