

1・展示ブースの紹介

○食品安全・安心展示コーナー

《豊肥保健所》

○食育コーナー

《豊肥保健所》

○e-na おおいた、Mio クラブの取組み

《ブランド推進課》

○『たけた食育ツーリズム』で生まれた商品の紹介販売コーナー《竹田市経済活性化促進協議会》

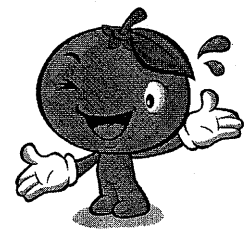
2・安心安全の郷土料理試食会

《本日の郷土料理》

◆おにぎり ◆鶏めし ◆だんご汁 ◆チキンと椎茸の南蛮 ◆なます

食生活改善推進協議会の紹介

私たち食生活改善推進員（ヘルスマイト）は『私たちの健康は私たちの手で』を合言葉にまずは家庭で、自ら健康な食生活を実践し、隣り近所の人にも呼びかけ、地域の健康づくりの推進役としてボランティア活動をしています。



私たちの活動を紹介します。

- (1) 竹田市が行う健康づくり事業に、積極的に協力しています。
- (2) 各地区で、食生活改善のための料理教室を行っています。
- (3) 一人暮らしの高齢者などに、給食・配食サービスを行っています。
- (4) 健康づくりのための声かけや、訪問活動をしています。
- (5) 健康づくりに対する考えをより深め、活動に活かしていくため研修会や学習会を行っています。

私たちは仲間づくり、ネットワークづくりを大切にしています。

竹田支部	しらゆり会	(会員202名)
荻支部	コスモス会	(会員25名)
久住支部	みつわ会	(会員33名)
直入支部	いでゆ会	(会員32名)

私たちの仲間は、総勢292名になります。(H22年度)

合併後、各地域の会が統合しましたが、地域性を生かしながらそれぞれ独自の活動も続けて行っています。役割を分担しながら、お互いに学びあう関係の中で、連帯感のある楽しい仲間づくりを目指しています。

3・事例発表(1) 基調講演 『カケベジからはじまった地域コーディネート』
喜多屋 代表 佐藤英之(さとうひでゆき)氏

喜多屋
KITAYA



2006年(平成18年)登録有形文化財に登録。

江戸時代豊後岡藩藩営の御客屋(武家宿)で、明治時代には郵便役所が設置されていた。

建物は1879年(明治12年)に武家屋敷の部材を買取り建築されたもの。

2008年(平成20年)から登録有形文化財としての修復を開始し、2010年(平成22年)3月終了。

代表 佐藤 英之

1974年(昭和49年)東京都世田谷区出身。日本大学卒業後、

広告代理業、小売業に勤め、2001年(平成13年)沖縄県の西表島へ移住。

リゾートホテルフロントマネージャー、ネイチャーガイド(起業)を経て、

2005年(平成17年)本籍(父親の実家)のある大分県竹田市にIターン。

長湯温泉の老舗旅館企画部長を経て、2008年(平成20年)10月 喜多屋を開業。

オリジナル商品



喜多屋の事業

生まれ育った東京より佐藤家のルーツである喜多屋にIターンし、名水百選にも選ばれる清らかで豊かな土壌で育まれる野菜など産地の“食”に衝撃を受け、開業準備を進める上で“食”をテーマに決め、2008年4月に準備開始。

実際に農家の作業を手伝いながら、全く知識のなかった農業の勉強とネットワーク作りをしながら、同時に規格外野菜を使ってさまざまな加工品の試作を繰り返し、商品開発を進めてきた。

2008年11月“KaKe Veggie(かけベジ)”を商品化し発売。約一年半で4種類を発売し地元竹田市内、大分・福岡・北九州・大阪・東京のデパートや高級スーパーに販路拡大中。加えて鹿児島、兵庫、愛知で催事出品実績あり。

2010年7月、豆乳や味噌など植物性素材のみ作ったタルタルソース“和TaRu(ワタル)”を開発、まずは地元から発売。

商品開発(レシピからプロダクトデザイン)、製造から販売まで個人で手がけているが、いずれはこれまでの経験と農家との繋がりを基に、更に地域を巻き込んでいける事業にしていきたい。

また文化財である喜多屋の一部を改装し、地野菜をたっぷり使ったスープランチを提供するカフェ“Weekend Café 清炉(SEIRO)”を2010年8月末オープン。

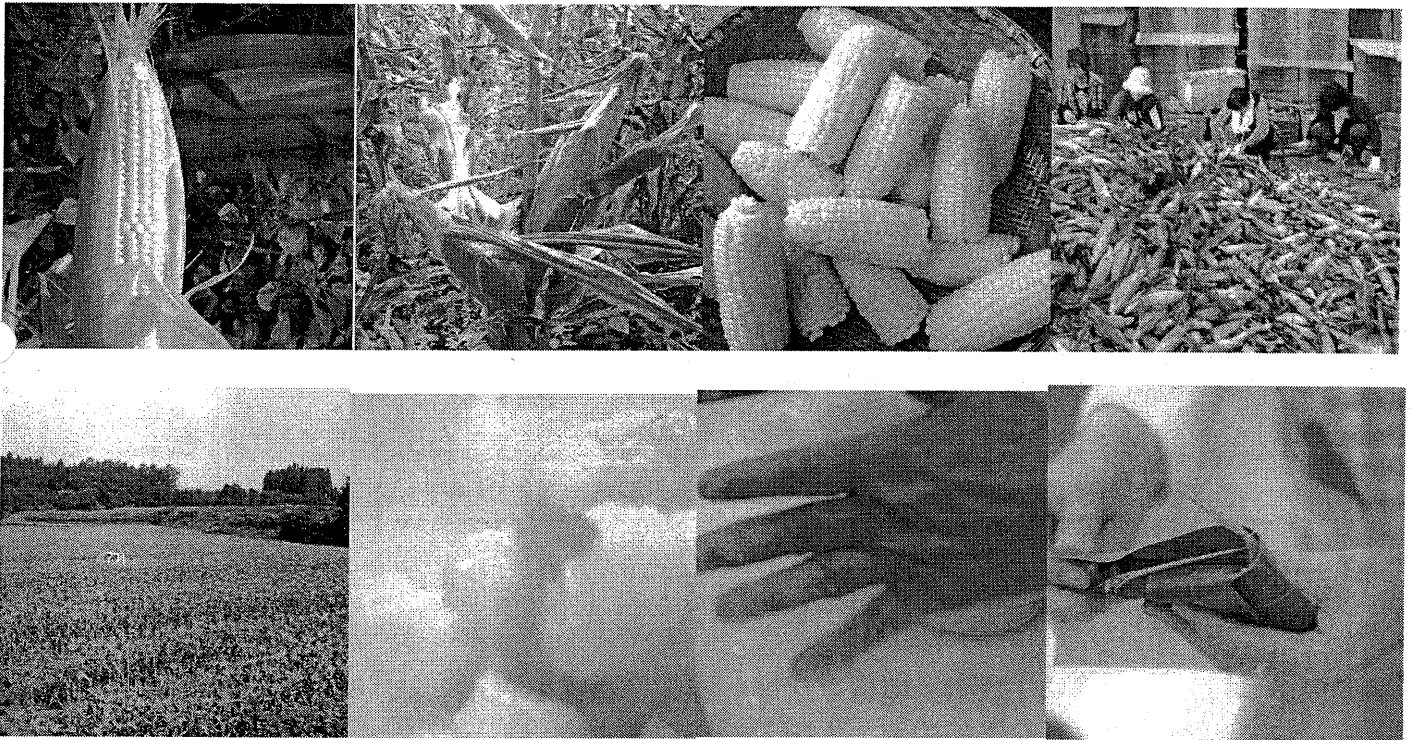
喜多屋 佐藤 英之 C.P: 080. 5307. 4257 FAX: 0974. 62. 3161

URL: <http://www.kita-ya.jp> E-MAIL: info@kita-ya.jp / STORE: <http://www.kita-ya.net>

事例発表(2)『産地の強みを活かす』

竹田市国産原材料供給・利用協議会 会長山岡正近(やまおかまさちか)氏

竹田市菅生地区出身。陸上自衛隊退官後、地元農家の所得向上策について独自に学ぶ。生産者自らが仲買の機能を持った組織『竹田市国産原材料供給・利用協議会』を設立。現在、農水省委託事業『国産原材料サプライチェーン構築事業』に採択され、菅生地区の特産品であるスイートコーンを用いた加工品製造など、構想している一部の事業を開始した。



この度は とうきびの郷 すごう とご縁を頂いてありがとうございます。

大分県竹田市の菅生地区は、標高400m~600mの高原地帯でとうもろこしの生産が盛んな地域です。生産量は九州1位、200haを超える広大な大地で育まれています。

糖度18を超え、何とメロンより甘いのです。少しでも美味しい物を皆様へお届けしようと、厳選された材料を使い商品化致しました。自信作の商品を紹介させていただきます。

すごあまこーん を使ったいろんな商品のご紹介

- 青 果: すごあまコーン(7月中旬~8月末)
- 日販品: とうきびまんじゅう各種
(しいちつぶあんこしあんコーンあん)
とうきびちまき
- お菓子: コーン棒
- 冷凍品: コーンスープの素
冷凍コーン(イエロー・バイカラ)
冷凍カットコーン(イエロー・バイカラ)
冷凍とうきびちまき
冷凍とうきびまんじゅう各種
しいちつぶあんこしあんコーンあん)



すごあまこーん
スープ
あります。
 すごあまこーんは、大分県竹田市の菅生地区で生産された、糖度18を超え、何とメロンより甘いのです。少しでも美味しい物を皆様へお届けしようと、厳選された材料を使い商品化致しました。自信作の商品を紹介させていただきます。

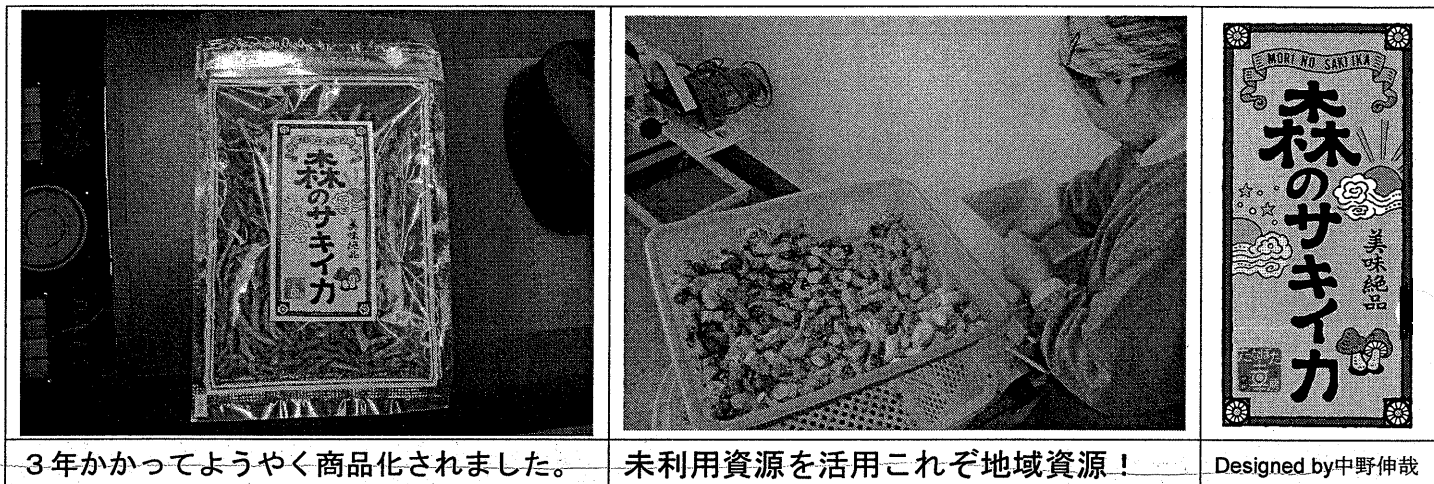
大分県竹田市菅生地区
 とうきびの郷のすごう
 TEL 0974-63-2670

問い合わせ先 竹田市国産原材料供給・利用協議会 0974-63-2670

事例発表(3) 『モツタイないを商品化』

竹田たなぼた幸房 代表 足立徹信(あだちてつのお)氏

入田地区にある料亭『命水宛(竹田養鱒観光株式会社)』の代表取締役。養殖業の傍ら、毎年20万匹を超えるエノハ稚魚の放流に取り組んでおり、自然と共生した安心安全な食の在り方について独自の活動している。平成19年より、たけた食育ツーリズム事業の農産加工研究会に所属し、日頃使われていない椎茸の足部分を活用した新商品『森のサキイカ』を研究員らと共に開発。本格販売にむけて、本年『竹田たなぼた幸房』を設立した。



事例発表(4) 『祭り「竹楽」に優良店簿の推奨店制度を導入』

特定非営利活動法人里山保全竹活用百人会

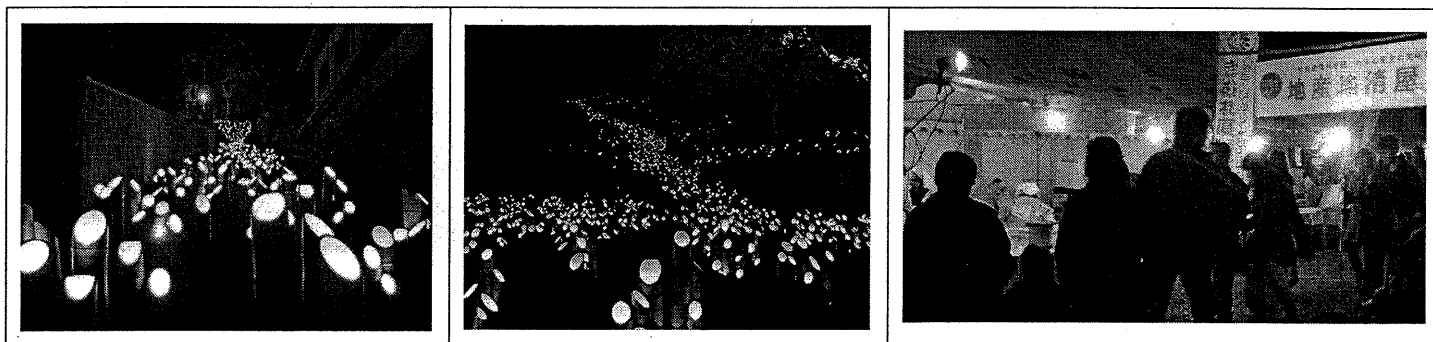
ネットワーク部会長 児嶋昭治(こじましょうじ)氏

長崎県生まれ。昭和45年~平成21年まで飲食店経営。飲食店組合の組合長を務め、地域の食の安心安全に関する指導も行って来た。

竹灯笼のお祭り『竹楽』の第1回目から現在まで、食文化に関する部会を担当。

竹楽10周年を機に、更なる食の安全性を図るため、食の「推奨店」認定制度を導入し提供方法や安心安全指導講習を行った。今年度49店舗が加入し、徐々に定着が図れている。

竹楽オフィシャルホームページ <http://www.city.taketa.oita.jp/tikuraku/>



事例発表(5) 『 農家民泊の情報を楽しく発信 』

大分県立芸術文化短期大学 情報コミュニケーション学科

2年生 谷口未樹(たにくちみき)、西由紀子(にしゆきこ)

同学科ではメディア、情報科学、心理学、社会学の4コースを学び、社会に参加し情報を発信するアクティブな取り組みをしています。同短大は竹田市と地域協定を結んでいます。今回サービスマーケティング(学んだことを地域で活かし、地域住民と一緒に課題を見つけ提案、実践していく活動)の一環として竹田市と同短大の交流のホームページを作成することになりました。とうきびフェスタや農家民泊を体験し、竹田市の魅力をたくさん経験できました。そこで、この楽しさを伝えたい!と思ったことが作成のきっかけです。現在竹田市を紹介するホームページはたくさんありますが、学生視点で作成することで、若者に竹田市の良さをもっと知ってもらい、竹田市と若者をつなぐ架け橋となることを考えています。

ホームページ『たけたみつた』

<http://cis.oita-pjc.ac.jp/taketa/>

竹田交流ブログ

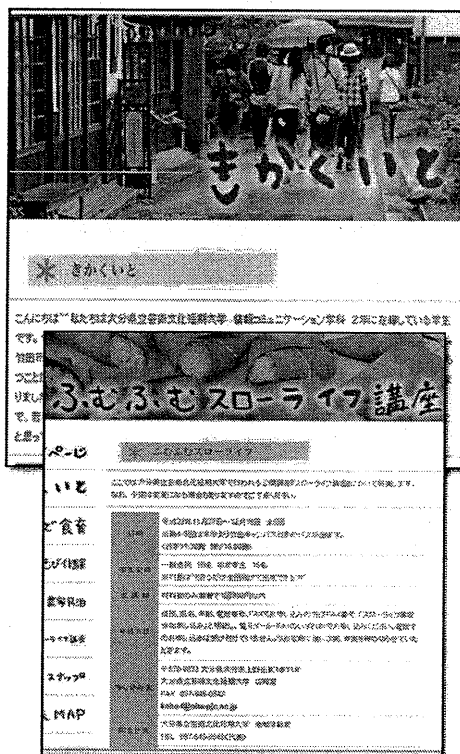
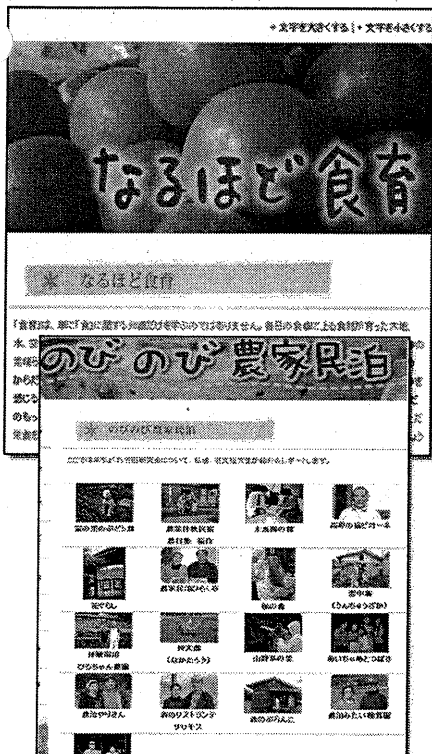
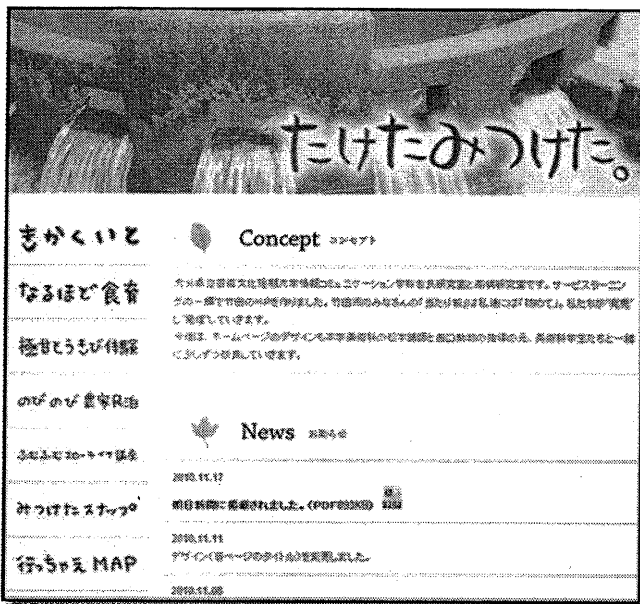
<http://taketanoukaminpaku.junglekouen.com/>

大分県立芸術文化短期大学情報コミュニケーション学科

<http://oitapc-cis.jp/>

大分県立芸術文化短期大学

<http://www.oita-pjc.ac.jp/>



【パネルディスカッション】

テーマ『 食で地域を元気にするって何？

その先にあるものは何？ 』

パネラー① 喜多屋 代表 佐藤英之（さとうひでゆき）

基調報告の部分で紹介させて頂いておりますので、前頁をご覧ください。

パネラー② 一般社団法人農村商社わかば 道の駅竹田店長 平田泰浩（ひらたやすひろ）

一般社団法人農村商社わかば『道の駅竹田』の店長として勤務。

地元の新鮮野菜や農産加工品などを中心に販売。竹田の旬情報を発信している。地元の食材を使った安心安全のこだわりのある商品開発や、焼き芋の品種ごとの食べ比べなど、お客様が買い物だけでなく楽しんでもらえる店舗づくりを心掛けている。平成22年4月より新組織となり、『道の駅すごう』もオープンした。 **竹田道の駅ブログ** <http://ameblo.jp/roadside-station-taketa/>

■道の駅竹田 TEL：0974-66-3553 FAX：0974-66-3552

■道の駅すごう TEL：0974-65-2211 FAX：0974-65-2311

■グリーンピア天神

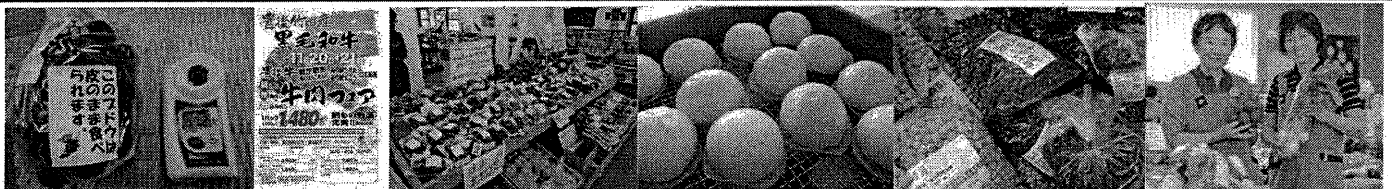
■グリーンピア七里

■グリーンピアサンリブ

農産物直売所は、丹精込めて作った季節の野菜が、ところ狭しと並んでいます。自慢は地元竹田ならではの鮮度の良さ。昔ながらの知恵が詰まった加工品や、手作り雑貨も人気です。



◀道の駅竹田▶ 開店前に毎日行われる仕分け作業。いつも新鮮さを大切に準備します。店内には旬の野菜をはじめ、加工品や竹田名産品など、自慢の品揃えです。加工品は地元農家が手間をかけた逸品揃いです。早朝から仕込んだ出来たてのまんじゅうも大人気です。



『うちの店は、店員にお客様がついてくれているのが頼もしい所です。』と語る平田店長。スタッフ一人ひとりを大切にしながら、接客やレジ講習などのミーティングも重ねている。お店に季節感を演出する為、一年を通して企画をたてているそうだ。

700名の会員のみなさんが出品しています。

パネラー③

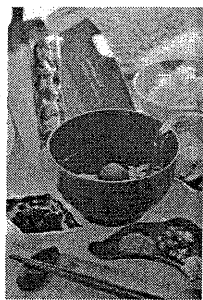
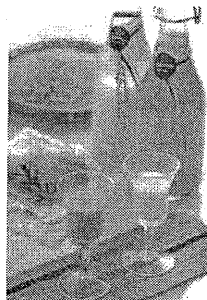



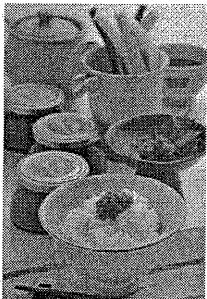






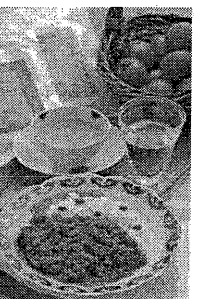



竹田市経済活性化促進協議会 実現事業ブランド化事業推進員 中島由美（なかしまゆみ）

竹田市荻町出身。大学卒業後大分市にリターン就職する。学生の頃からのバイト先であるカフェで働き、チーフリーダーを務める。2008年より竹田市経済活性化促進協議会勤務。『たけた食育ツーリズム事業』の庶務担当後、『実現事業』ブランド化事業推進員となる。地域資源を活かした安心安全の商品作りを基本に、地産地加地消（加工を入れる事で地元雇用を創出する。）を目指し、日々商品づくりのお手伝いをしている。竹田のすばらしさを新発見・再発見する毎日です。

たけた食育ツーリズムで生まれた商品の一部をご紹介します。

事業は、20通りのテーマに分かれて市民主体の研究会方式で行われた。商品作りの為のコンセプトワークに充分時間をかけて協議。また、『総合デザイン』を取り入れて良い物を『売れる形』にする為の仕掛けをした事が特徴。事業詳細はエリアラボ迄（62-3888）

『たけた食育ツーリズム公式ホームページ』 <http://taketa-syokuiku.org/>

				<p>商品左より右へ紹介</p> <p>《味噌玉》 志土知農産加工所 佐藤双美 《サリモスのどぶろく》 後藤清幸 《滋味どれ・滋味だれ》 板場合同会社 《トマトジュースおはよう》 佐藤農園</p>
				
				
				

パネラー④ 竹田市役所健康増進課 堀田貴子（ほりたたかこ）

竹田市役所健康増進課に管理栄養士として勤務。

合併前の久住町で食育基本法制定前の平成15年度から始めた食育を、合併後は竹田市全域に広げ、食生活推進協議会と一緒に食育活動に取り組んでいる。郷土料理の伝承や食事改善教室等を中心として、平成21年度に策定した「竹田市食育推進計画」に添ってますます食育を推進している。「たけた食育ツーリズム事業」にも講師として関わった。



豊岡しらゆり会栄養教室

食生活改善推進協議会のご協力により、各地区ごとに高齢者食事改善教室や男性料理教室を開催しています。



久住みつわ会おせち配食サービス

1人暮らし中心の高齢者世帯に、新年も健康に過ごしていただきたいという願いを込めて、手づくりのおせちを配布しています。



児童こねこクラブクッキング教室

夏休みに竹田しらゆり会の方々にご協力をいただき、子どもたちと料理教室を開催しています。おにぎりが上手ににぎれるようになりました。



児童こじかクラブクッキング教室

料理教室は地産地消を心掛けています。この日のお料理は地元のとうもろこしを使いました。子どもたちはみんなそのおいしさを知っていますよ。



「弁当の日」おかず大集合

年に一回、お弁当にいいような手づくりのおかずを持ち寄り、楽しく詰めて、感謝の気持ちでいただく企画。お弁当のヒントを得たり、手づくりのよさを実感してもらういい機会になっています。

パネラー⑤

大分県食品安全衛生課

都甲 一郎（とごう いちろう）

大分県生活環境部食品安全・衛生課 主幹

昭和61年、大分県入庁。

30代半ばから、「おおいた環境塾」という環境に関する人づくり事業を担当。

その後、「ごみゼロおおいた作戦」の初代担当となり、「ごみゼロおおいた推進隊」などの環境保全の県事業を行った後、6年前から、地域づくりと観光振興を併せて行う、所謂、ツーリズム担当に。同時に、平成20年6月末には、東九州自動車道の佐伯ICの延伸に係るイベントなども企画し、その際、臼杵、津久見市、佐伯市の県南3市を繋げた「食海道」や「寿司トラック」を仕掛けた。その時期から、広域観光の担当となり、別府、由布院、大分県南3市及び宮崎県延岡市を繋げた「新東九州観光圏」の認定や中津市等の県北地域から国東半島、別府に至る「千年ロマン観光圏」の認定に奔走。本年4月から現職。プライベートでは、現在、由布院塚原地区においての農観連携と過疎化が進む鶴見半島での「男の港市」に参画している。

コーディネーター

佐藤知博（さとうちひろ）

都市部と農村部をつなぐコーディネーター（修業中）。元、人材派遣会社のコーディネーター。大分市でアートを用いたまちおこしグループ『NPOアートスタジアムオフィス』を設立。本年3月まで厚生労働省『食育ツーリズム雇用創出大作戦』の食育事業推進員を務め、現在は農林水産省『国産原材料サプライチェーン構築事業』の指導員を務める。

『良質な手作りの表現』を『アート』と捉え、ものづくり体験するイベントを開催する事で、スローライフや価値観を見つめなおすきっかけを作る活動をしています。現在は、『都市部と農村部をつなぐ』事を事業化したいと、竹田市にずっとハマって挑戦・修業中！

佐藤知博ブログ <http://taketa.artstadium.jp/>



新小学一年生の親子を招待して『将来の夢』を描いてもらうイベント。家族でアートする機会をプレゼント。出来上がった作品は、わさだタウンに1年間展示されます。

『NPOアートスタジアムオフィス』

<http://artstadium.jp>

様々なジャンルのものづくり体験が出来るイベント『ありがとう祭』。生産者やアーティストの皆さんが、直接消費者につながる場を創出する事で都市部でのファンづくりを推進、応援しています。

『人物紹介ありがとうブログ』

<http://arigatou.artstadium.jp/>

竹田の素敵な方々を、都市部に紹介する為の試み。食育ミニイベントを、主に大学生など若い世代に体験してもらっています。

芸文短大『スローライフ講座』

現在受講者受付中！

<http://cis.oita-pjc.ac.jp/taketa/slowlife/index.html>

5 堀田大シェフによる竹田産品を使った郷土料理紹介

竹田の特産品であるチョロギやサフランを活用した、新しい郷土料理の提案です。

堀田シェフ曰く『フランス料理や専門家が作る料理ばかりが料理ではない。地元のおかあさん達が気楽に作る事が出来る料理こそが郷土に根付く。』特産品のチョロギやサフランをもっと地元の方に使ってもらう事で、地元の良さの再発見や地産地消の意味合いも含めて特別レシピを提供していただきました。調理は、地元加工グループの『久住の風』の皆さんが担当。新しい味を堪能下さい。

◆鹿肉のシチュー

特産のチョロギとサフランが入ったシチュー。

地元郷土料理のやせうまと併せている事が面白い。

◆ブラン・マンジェ イギリス風 サフラン風味フルーツ飾り

ブラン・マンジェ (Blanc Manger) とはフランス語で冷菓の一種。現在の日本では、砂糖、洋酒、生クリーム、バニラなどで風味をつけた牛乳をゼラチンで固めたレシピが多い。名称は古フランス語で「白い食べ物」という意味の「blanc mangier」に由来する。

『久住の風』の紹介

久住の自然と食の豊かさをPRしようと加工所を平成22年8月に設立しました。

楽しむ事を第一に、こだわりをきちんと伝えながらもクチコミを大切にしよう、安心安全は勿論、伝承された食材や調理法を大切にしながらも、素材の風味を最大限に引き出す調理法『重ね煮』も取り入れるなど、日々研究心を持ち実践しています。



節季ごとの旬をお届けしています。



日々感謝。笑顔が絶えません。



弁当、惣菜を中心に季節のお菓子も

フレンチの巨匠 堀田 大(ほりたひろし)氏

大分県竹田市出身。株式会社マンジュトゥー代表取締役・シェフ

1984年、<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール(パリ)に、日本人として初めてグラン・プリを獲得されました。堀田氏は、日本エスコフィエ協会副会長や日本西洋料理の草分け的存在の東洋軒にて常務取締役総料理長、支配人も務められており、超多忙な日々を過ごされています。

また、郷土愛も強く、「かぼす大使」にも任命され、首都圏で「食」を通じた大分県のPRも担われています。最近では料理人としての顔だけではなく、後進の育成や地域の食育活動など幅広く活躍されています。

