

食育推進フォーラム2011



食と農をつなぐ

円卓会議

日時 平成23年2月10日(木)

場所 宇佐勤労者総合福祉センター



宇佐市・大分県

食と農をつなぐ円卓会議

私のこだわり ～食農連携の新たなカタチ～

- 1 開会あいさつ 宇佐市副市長 中原 健一
- 2 パネルディスカッション（コーディネーター：オフィスとうがらし 神谷禎恵 氏）
 - (1) 活動報告 ○農業再生はスローフードから
安心院町グリーンツーリズム研究会 時枝 仁子 氏
○葱屋のねぎ焼きがうまいワケ
葱屋おおくぼ 大窪 勉 氏
○食と農と地域おこし
めぐちゃん工房 衛藤 めぐみ 氏
○うさ産ライスロールについて
宇佐産業科学高校 家庭クラブ
 - ・生活デザイン科 3年 石丸 光恵 さん
 - ・生活デザイン科 2年 後藤 結衣 さん
 - ・グリーン環境科 2年 加藤 裕成 さん
 - (2) 意見交換 ○アドバイザー
生活工房とうがらし 主宰 金丸 佐佑子 氏
大分県集落・水田対策室 副主幹 古庄 文明 氏
○パネリスト
活動報告者（宇佐産業科学高校は江藤博行教諭）
- 3 うさ米粉推進プロジェクト宣言（米粉インストラクター証授与）
- 4 米粉料理試食会
- 5 閉会あいさつ

★うさ米粉推進プロジェクト宣言★

米の消費量は、主食が米中心からパンや麺など食生活の欧米化と多様化が進み、年々減少し続け、国民1人当たりの年間米消費量はピーク時（昭和37年度118.3kg）の2分の1（21年度58.5kg）となっています。

国の新政策（「食料・農業農村基本計画」H22.3.30閣議決定）においては、米粉等の新規需要米の拡大による食糧自給率向上と農村の6次産業化の推進が掲げられたところです。

こうした中、県下の米生産量を誇る米どころ宇佐市におきましては、お米を「ご飯」として利用するだけでなく、小麦粉に代わる米粉の利用に加えて、新たな米粉料理や和洋菓子類などの商品開発による多方面での米粉利用の拡大に取り組み、お米の新しい食べ方の普及・定着を進めるとともに、米粉食品の新たな消費形態を推進し「米の粉食文化」の創出を図ってまいります。

また、米粉の普及により、米生産者と加工業者及び消費者が結びついた地産地消を推進します。

こうした活動を通じて宇佐市農業の振興はもとより、農業と商工業が連携した6次産業化を促進し、産業振興と地域経済の活性化を目指してまいります。

以上宣言します。

平成23年2月10日 宇佐市経済部農政課

◆プロフィール◆

■パネリスト

氏名 時枝 仁子 (トキエダ マサコ)
所属 NPO 法人 安心院町グリーンツーリズム研究会 企画副部長
略歴 昭和28年生/安心院町在住
「大分・安心院スローフードフェア」の実行委員長として総指揮を務める。
農泊「百年乃家 ときえだ」を運営。お母さん百選にも認定される。

氏名 大窪 勉 (オオクボ ツトム)
所属 葱屋おおくぼ(有) 代表
略歴 昭和41年生/宇佐市在住
大学で農業を学び、帰郷後、就農し、小ねぎ栽培を開始。味-ねぎの美味しさを多くの方に味わってもらうため自ら「ねぎ焼き屋」を開業。生産部会宇佐支部長を務める。

氏名 衛藤 めぐみ (エトウ メグミ)
所属 めぐちゃん工房 代表
略歴 昭和50年生/院内町在住
棚田で有名な余谷で農家レストランを経営。ゆずロールケーキの味は絶品で多くのファンをもつ。大分県食育コーディネーターとして小学校等での食育学習にも尽力。

氏名 大分県立宇佐産業科学高校 家庭クラブ
所属 石丸光恵(生活デザイン科3年)、後藤結衣(同科2年)、加藤裕成(グリーン環境科2年)
略歴 生地を郷土料理のじり焼きをヒントに米粉で作り、試作を重ねて完成せた色とりどりのうさ産ライスロールが、市健康課が主催した「私の自慢!料理コンテスト」米粉料理の部において最優秀賞を獲得。

■アドバイザー

氏名 金丸 佐佑子 (カナマル サユコ)
所属 生活工房とうがらし 主宰 / 東九州短期大学客員教授
略歴 昭和16年生/宇佐市在住
県内の公立高校で家庭科教員として勤務後、囲炉裏やかまど等を備えた生活工房「とうがらし」を設立。地域に伝わる料理作りを通して、食の伝承活動に取り組む。

氏名 古庄 文明 (フルショウ フミアキ)
所属 大分県 集落・水田対策室 副主幹
略歴 昭和42年生/大分市在住
担い手支援室、豊肥振興局等を経て、平成20年から現職。米の生産振興、消費拡大の担当として米粉の普及、啓発に取り組む。

米粉料理展示・試食会出品者（順不同／敬称略）

| No. | 区 分 | 氏 名 | メ ニ ュ ー |
|-----|--------------------------|---|--|
| 1 | 米粉料理インストラクター （1班） | 赤坂 道子 稲積アキ子 今戸 節子 樋口 和子 藤 常子 松本 順子 | 豆腐と海老の栗づくり 香母酢を添えて、 米粉団子入りすいとん |
| 2 | 米粉料理インストラクター （2班） | 安部 節子 河野 末子 河野 節子 田口 孝子 垂 八重子 永田 コリ子 | 揚げ鱈の辛味ソース漬け、米粉クレープと米 粉カスタードクリームのみルフィーユ |
| 3 | 米粉料理インストラクター （3班） | 井上勝子 坂本幸子 坂本芳子 半田朝子 元永廣子 山本和子 | 秋鮭のポワレ 白菜と茸のクリーム煮、 米粉ニョッキ |
| 4 | 米粉料理インストラクター （4班） | 植松好子 笠口ムツ子 小林ひろみ 末松恵美 住原文子 中尾繁子 | 海老ちりソース煮、ぶりぶり米粉にら饅頭 |
| 5 | 米粉料理インストラクター （5班） | 荒木典子 大森ひとみ 鹿嶋茂子 西松秀美 廣本康栄 松川早希 | 米粉ブランマンジェ、米粉クレープと米粉カ スタードクリームのみルフィーユ |
| 6 | 米粉料理コンテスト入賞者 （最優秀賞） | 宇佐産業科学高校 | うさ産ライスロール |
| 7 | 米粉料理コンテスト入賞者 （優秀賞） | 坂本 幸子 | 韓国風餃子スープ |
| 8 | 米粉料理コンテスト入賞者 | 矢野 英子 | うのはなクッキー |
| 9 | 米粉料理コンテスト入賞者 | 時枝 貴子 | 米粉パンケーキサンド（健康家族のサンド） |
| 10 | 米粉料理コンテスト入賞者 | 丹生 正恵 | 米粉の“Yuzu”マドレーヌ |
| 11 | 米粉料理コンテスト入賞者 | 本幡 光子 | じゃが芋のもっちり焼き |
| 12 | 米粉料理コンテスト入賞者 | 井上 勝子 | 米粉たこ焼き |
| 13 | 米粉料理コンテスト入賞者 | 中野 俊子 | 米粉だんご |
| 14 | 米粉料理コンテスト入賞者 | 本多 幸子 | 米粉ロール |
| 15 | 米粉料理コンテスト入賞者 | 中島ひろ子 | 豆腐入り米粉ピザ |
| 16 | 米粉料理コンテスト入賞者 | 田口 孝子 | 米粉かりんと |
| 17 | 宇佐市地域雇用創造協議会 ものづくり倶楽部 | 時枝仁子 系永玲子 矢野英子 田口孝子 田椽典子 | 米粉のハイカラクッキー、米粉おやきまんじ ゅう、米粉の入ったお魚かりんとう、米粉ブ ランマンジェ、米粉のクッキー、米粉のおせ んべい、米粉のシフォンケーキ、米粉えび団 子、米粉クレープ |
| 18 | めぐちゃん工房 | 衛藤めぐみ | 米粉ロール |
| 19 | 生活工房とうがらし | 金丸佐祐子 | ジリ焼き |
| 20 | 葱屋おおくぼ | 大窪 勉 | ねぎ焼き |
| 21 | 香月商会（有） | 香月 幸治 | 米粉パン |