

羽幌町地産地消・食育推進計画



平成24年4月

羽幌町

はじめに

食とは、人々が活動する上でもっとも基本となるものであり、生命や健康の維持、家族や職場などのコミュニケーションの形成などを通じ、私たちの日常を支えてくれています。

羽幌町は、農業においては稲作、畑作、酪農畜産、水産業においては水揚げ日本一を誇る甘エビ、ほか多くの魚介類の水揚げがあり、農産物・海産物あわせ食の宝庫でもあります。

しかし、近年、食を巡る様々な問題や、食生活の変化などにより、私たちの暮らしや健康への影響が懸念されています。

老若男女を問わず、私たちが日々健康で豊かな暮らしをする礎となる食について、深く知り、そして生きる力を養うため、「食育」の取組を進めていくことは、益々重要となっています。

これまでも羽幌町では、地域の特色を生かし、オリジナリティ溢れる、様々な食育活動が行われてきました。

このような活動を更に進め、羽幌の多種多様な食材に恵まれた特色を生かし、「地産地消・食育」をさらに盛り上げていきたいという願いから、留萌振興局、各市町村と共に地産地消・食育推進計画の策定しました。

この計画策定を契機に、羽幌町の「地産地消・食育」についてさらなる推進を図っていく所存です。

最後になりますが、関係機関の連携のもと、地域の恵みを地域で支える地産地消や、子供たちに感動を与える食育の輪がもっと広がっていくことを期待してやみません。

平成 24 年 4 月

羽幌町長 舟 橋 泰 博

目 次

はじめに

1	本計画の趣旨・背景	
	(1) 趣旨	1
	(2) 背景～留萌地域の食資源について	2
2	本計画の位置づけ・基本方向	
	(1) 本計画の位置づけ	4
	(2) 本計画の基本方向	4
	計画イメージ図	5
3	地産地消、食育を推進するための取組	
	(1) ライフステージごとの食育	6
	(2) 生活シーンに応じた食育	9
	(3) 地産地消をテーマとした食育活動	11
4	食育の推進体制	
	(1) 留萌管内における推進体制	12
	(2) 関係者の役割分担	13
5	地産地消・食育の取組事例	
	(1) 地域における地産地消・食育活動の取組事例	14
	(2) 管内広域・連携による地産地消・食育活動の取組事例	16

1 本計画の趣旨・背景

(1) 趣旨

「食育」という言葉は、わたしたちにとって比較的耳新しいものとしてとらえられがちですが、その起源はるか昔の明治30年（1897）頃、当時の医師であった石塚左玄が著書に「体育智育才育は即ち食育なり」と記したのがその始まりとされています。それから一世紀余の歳月を経て、平成17年（2005）に成立した食育基本法の中では、食育の位置付けについて「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」として、左玄の言葉をほぼそのまま引用しています。

世界にも例のないこの法律が定められるに至った背景には、生活の乱れに起因した食生活の乱れ、食料自給率の低下に伴う食の海外への依存、食の安全を脅かす様々な出来事、伝統的食文化の危機等、食に関する様々な問題が存在します。戦後、日本の社会経済構造等が大きく変化していく中であって、国民のライフスタイルや価値観・ニーズが多様化してきたことに伴い、食生活やこれを取り巻く環境も著しい変化をとげました。また、日々忙しい生活を送る中、食に対する意識、食への感謝の念や理解が薄れ、毎日の「食」の大切さに対する意識が希薄になってきています。生活のリズムを生む規則正しい食事、栄養面でバランスのとれた食事、安全面へ配慮した食事、食べ残しや食品の廃棄を回避することに配慮した食事、あるいは家族が食卓を囲んだ楽しい食事、等の望ましい姿の「健全な食生活」が失われつつあります。

人々が健康で豊かな人間性を育む上においては健全な食生活が重要であり、このことはあらゆる世代においても等しく当てはまることです。子どもたちが健全な食生活を実践することが、健康で豊かな人間性を育てていく基礎となることはもちろん、急速な増加を続ける高齢者が生き生きと生活していく上でも、健康に過ごせる期間を長くすることが重要であり、そのためには健全な食生活等を心がけることが重要となっています。

幸いなことに、わたしたちが暮らす留萌地域は豊かな自然と、自然が育む豊かな食材に恵まれています。主食となる米や麦、海からの恵みである魚介類、野菜や果物、牛肉や羊肉、牛乳等といった様々な食材が地域にはあふれています。健全な食生活を目指す取組をすすめるうえで、これらを活用しないすべはありません。まず、わたしたちがいかに優れた食材に囲まれているかを理解し、そのうえで、家庭や学校、地域といった様々な場において、ひとりひとりが食と健康の大切さを自覚するとともに、健全な食生活を維持することで、健康な身体と豊かな人格を育むための一助となればと考え、この計画を策定することとしました。

(2) 背景 ～ 留萌地域の食資源について

① 羽幌町の概況

○農業

羽幌町では、水稻を基幹作物として小麦、大豆、甜菜等の畑作、青果蔬菜作物を取り入れた複合経営と酪農・肉牛経営が展開されバラエティーに富んだ農業が営まれています。

○水産業

羽幌町では、水揚げ日本一の甘エビをはじめ、たこ、なまこ、カレイ類、ホタテなどの水揚げがあります。しかし、近年、高齢化や後継者不足により漁業者は年々減少しており、このため、新規就業者を受け入れるなどの活動を行っています。

また、水産基盤整備のため漁港施設や魚礁等の設置を行っており、併せて、ニシン・ヒラメ・サケ・アワビ・ウニなどの種苗を管内各地で放流し、「獲る漁業」から「つくり育てる漁業」への転換が図られています。

② 留萌地域の概況

○農業

留萌地域では、南北で異なる自然条件を生かし、稲作・畑作・野菜・果樹・酪農などバラエティーに富んだ農業が営まれています。

水稻・畑作物・野菜は遠別町以南で生産され、特にうるち米については、低タンパク米の生産割合が全道一高いなど、道内有数の良質米産地として高く評価されています。また、野菜についても、その気候風土を生かし、クリーンな野菜が生産され、道内はもとより本州市場へ出荷され、高い評価を得ています。

果樹は留萌南部で、りんご、おうとう、なし、ぶどうなど多様な果樹栽培が行われ、道内有数の果樹産地となっています。

酪農は、留萌北部を中心に広大な土地基盤を活かした道内でも有数の草地型酪農が展開されています。

○水産業

留萌地域は日本海北部に位置し、沿岸域ではホタテ稚貝養殖、刺し網、さけ定置、たこ、ひらめ、うになどの漁業が行われ、また、沖合では武蔵堆などの好漁場を擁し、エビ、タラ漁業などが行われています。しかし、近年、高齢化

や後継者不足により漁業者は年々減少しており、このため、新規就業者を受け入れるなどの活動を行っています。

また、水産基盤整備のため漁港施設や魚礁等の設置を行っており、併せて、ニシン・ヒラメ・サケ・アワビ・ウニなどの種苗を管内各地で放流し、「獲る漁業」から「つくり育てる漁業」への転換が図られています。

○林業

留萌地域の森林面積は管内総面積の8割以上を占めており、全道平均を上回っています。近年、環境重視型社会の中で、多様な機能を持つ森林に対する期待は高まっており、みどりの環境づくり関係者と地域住民が連携し、公園等の緑化事業や森林とのふれあいや理解を深めるための体験学習などの取組みがされてきています。

○商工業

留萌地域の年間商品販売額は、1店当たりの販売額、従業者1人当たりの販売額ともに、全道平均を大きく下回っている現状にあります。これは、管内の商店の大部分が経営規模の零細な事業者であることや管内人口の減少に加え、購買力が札幌、旭川などへ流出していることによるものです。このため、人材の確保・育成、情報化・システム化の促進などにより、経営の近代化・合理化を図るとともに、地域住民のニーズに的確に対応した魅力ある商店街づくりを進めることが課題になっています。

留萌地域の工業について、製造品出荷額の構成比をみると、水産加工品を中心とした食料品製造業が全体の8割以上を占めており、管内の製造業の主要業種となっていますが、事業所数、製造品出荷額とも減少傾向にあることから、今後、食料品製造業の一層の発展を図るため、加工技術のさらなる向上と地場産品を生かした商品開発や市場開拓が課題となっています。

2. 本計画の位置づけ・基本方向

(1) 本計画の位置づけ

本計画は、「食育基本法（平成十七年六月十七日号外法律第六十三号）」第18条に基づき「市町村食育推進計画」並びに、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（平成二十二年十二月三日号外法律第六十七号）」第41条に基づき「促進計画」として位置づけられます。

参考：食育基本法（抜粋）

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

参考：地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（抜粋、通称：六次産業化法）

(地方公共団体の責務)

第三十五条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、地域の農林水産物の利用の促進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(都道府県及び市町村の促進計画)

第四十一条 都道府県及び市町村は、基本方針を勘案して、地域の農林水産物の利用の促進についての計画（次項及び次条第二項において「促進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

2 都道府県及び市町村は、促進計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するよう努めなければならない。

(2) 本計画の基本方向

地産地消・食育の推進に向けた基本方向は次のとおりとします。

- すべての世代が食と健康の大切さを自覚するとともに健全な食生活を維持し、健康な体と豊かな人格を育むことを目指します。
- 羽幌町の豊かな地域資源を十分に活かすとともに、バラエティーに富んだ農林水産物や自然などを有する留萌管内の他地域と有機的に結びつくことで、地産地消を基本とした、広がりとお行きのある食育活動を推進します。
- 地域の特性を勘案しながら、北海道の食育計画「どさんこ食育推進プラン」等を踏まえて、留萌振興局等関係機関と連携し、食育の推進を図ります。

3 地産地消、食育を推進するための取組

(1) ライフステージごとの食育

① 乳幼児期（0～5歳）

食生活をはじめ、生活リズム等健康的な生活習慣を身につけることはもちろん、しつけによって社会性の基礎をも養う重要な時期です。

- ・ 早寝早起き、三度の食事を規則的に摂る等、基本的な生活リズムを習慣づける。
- ・ あいさつ、箸の持ち方等食事の時の基本マナーを習得させる。
- ・ 五感を使って自然や生き物、地元の農水産物が収穫できたり味わえるイベント等を通じて、自然に触れながら食の楽しさを体感させる。
- ・ 簡単な手伝い（食材を洗う、こねる、包む等）を通して調理の楽しさを教える。



② 学校教育期（6～15歳）

骨や歯、筋肉といった身体の基礎が築かれる時期のため、栄養バランスに気を配ると同時に、肥満や小児生活習慣病の予防にも心がける必要があります。

- ・ 学校において食農体験学習等の経験や、地場産品を活用した給食を摂ることにより生産現場について学習し、地元の食材を身近に感じさせる。
- ・ 食材の買い物に連れて行き、様々な素材に目で触れさせるとともに新鮮な食材の見分け方、流通プロセス等について学びとる。
- ・ 家族で市民農園、直売所やふれあいファーム、料理教室等を積極的に活用し、自然を利用して家族のコミュニケーションを図る。
- ・ 包丁、ガスコンロを使用した簡単な調理手伝いから始め、簡単なメニューを習得させる。



③ 青年期（16～24歳）

進学、就職といった環境の変化から、食生活をはじめ生活リズムが乱れがちになると同時に、外見へのこだわりから栄養が偏ることもあります。

- ・ コンビニや外食に頼り過ぎず、栄養バランスに心がけた食生活を送ることができる自己管理能力を養う。
- ・ 一人暮らしの場合、食生活が単調となりがちであることから、友人や同僚との食事の場を設け、楽しく食事をするとともに「食」に関する情報共有を心がける。
- ・ 友人とレジャーを楽しむ際、キャンプや海水浴、釣り、ふれあいファーム等を選択し、自然と触れ合いながら地域の一次産業と、生産者への理解を深める。



④ 子育て期（25～44歳）

子育てをしながら、食を楽しみ、生活習慣病の知識に関心を持ち、体を自己管理しながら病気を予防する時期です。

- ・ 栄養のバランスや安全な食べもの、食品衛生などについて理解し、実践する。
- ・ 生活リズムを正し、健康維持を心がける。
- ・ 安全・安心な食材を選択する能力を身につける。
- ・ 家族や仲間で農林漁業体験に参加し、生産者との交流、体験を通して地産地消の大切さを学ぶ。
- ・ 地産地消の実践により地域の生産者と信頼関係を築く。



⑤ 中年期（45～64歳）

働き盛りを迎え、家庭にあっては子育ての時期となります。家族のためにも、健康により一層気を配るべき時期です。

- ・ 職場や自治体の健康診断を積極的に活用し、健診結果について正しく理解し、肥満や過痩身とならないよう心がけると同時に、生活習慣病の予防に努める。



- ・ 家族で市民農園を活用し、新鮮な農産物を味わうとともに収穫の苦勞、喜びを共有して家族内のコミュニケーションを培う。
- ・ ボランティアや町内会等の活動に積極的に参加し、地場産品を生かした食事や郷土伝統食について学び、次世代への継承に努める。

⑥ 高齢期（65歳～）

仕事を退職したり子どもが自立するなど、生活環境が変化します。健康に一層留意することはもちろん、孤独に陥らないよう、家族や地域との積極的なコミュニケーションを図るなど、精神面においても健康を保つ必要があります。

- ・ かかりつけの医師と連絡を密にして、適切な食生活、運動を心がけるなど健康維持、増進に努める。



- ・ 孤食に陥らないよう、家族や地域とのかかわりを密にし、食生活を楽しく送ることができるよう努める。
- ・ 家庭や地域行事の中で、郷土食を子、孫等若い世代へ伝え、古くからの伝統ある日本食の良さを再認識させる。

(2) 生活シーンに応じた食育

食育は、栄養や健康、食べものが生産される過程や農林水産業をはじめとする食品関連産業に関すること、食事のマナーや食文化、幼児・学校教育との関わりなど、対象とする範囲が広く、これまで、家庭はもとより学校、地域など様々な場面で取組が行われてきています。今後は、地域でネットワークを形成し、様々な人たちがお互いに連携・補完しながら、家庭、学校、地域の3つの生活シーンごとに取組を進めます。



① 家庭での取組

家庭は、家族が朝食、夕食を主に摂る場であることから、正しい食習慣の形成、栄養バランスの取れた食事の提供、生活習慣病の予防等、食育に関してきわめて重要な役割を担っています。

- ・ 離乳期から色々な食品に親しみながら味覚（おいしさ）を育み、食事のリズムや食事を味わって食べるなど望ましい食習慣を身につけるようにします。
- ・ 日常生活の中で、買い物や料理の手伝いを通して、食材の選び方や調理法を学んだり、食事のマナー、地場産品や郷土料理、自然環境などへの理解を深められるよう、家族や友人と食卓を囲んで楽しい食事を心がける。
- ・ 休日などには、農業体験（ふれあいファームや市民農園、直売所利用など）や漁業体験（マリンツーリズム、イベント参加など）、キャンプや海水浴等レジャーを活用した自然とのふれあい、地場産の食材を用いた料理講習会などに参加し、体験を通じて楽しみながら五感を養い、子どもたちに「食」の大切さを教える。



② 学校、会社など社会での取組

学校や保育所等の教育現場や、会社、病院、社会福祉施設などでは、給食や弁当など食事を仲間と楽しく食べることを通じて、健康に関する正しい情報を伝えたり、望ましい食生活や食事のマナー、食文化を教えるなど、食の魅力と大切さを学ぶ「食」教育を広げていきます。

- ・ 食材の旬と味覚等の学習を進めるとともに、家庭科や社会科、総合的な学習の時間等に食や農林水産業などのテーマを取り上げ、生産現場を体験して生産者の話を聞いたり、工場等ものづくりの現場を見学することにより、農林畜産業や商工業といった「食」を扱う地域産業への理解を深める。
- ・ P T Aの行事や学校行事などを通じて、親子が一緒に食に関する理解を深めたり、給食だよりの発行や給食の試食会などを通して家庭との連携強化を図る。



③ 地域での取組

地域では、子どもから大人まで、世代の異なる住民同士が、「見る」、「聞く」、「触れる」、「作る」、「味わう」という一連の流れを経験する場を広げていきます。

- ・ 行政機関や生産者団体等が連携して、地産地消、食育に関するイベント行事を積極的に実施するとともに、各種施設の食堂に地産地消メニューを取り入れるよう努める。
- ・ 伝統的なお祭り、盆踊りなど、地域や町内会の祭事を通して、地元食材を使った料理を積極的に提供する場を設け、地産地消を通して世代の異なる住民同士が交流する場を広げていく。
- ・ 地元の食文化を学び、健康管理や健全な食生活を行う能力を身につけることができるよう、関係者が連携し、地域がつながりをもって取組を進める。



(3) 地産地消をテーマとした食育活動

留萌管内は、稲作、畑作、野菜、果樹、酪農畜産に至るまでバラエティーに富んだ農業が展開され、水産業においても水揚げ日本一を誇る甘エビ、オーナー制度で脚光を浴びたタコやヒラメなど、朝食のご飯から夕食後のデザートまで、ほとんどの食材が地元でそろそろ「食の宝庫」です。

この地域特性を最大限に活かして、地域間の連携・交流を図りながら「地産地消をテーマとした食育活動」を進めます。



① 地元食材を使った食育活動の推進

ライフステージ、生活シーンに応じた食育活動を進めるにあたり、地元食材を積極的に使用するとともに、必要に応じて地産地消の意義や地元食材を学ぶ場を設けるなど、食材に対する理解や愛着心を育む活動を推進する。



② 広域連携による地産地消、食育活動の推進 (点の活動を線の活動につなげる取組)

これまで関係者が連携して取り組んできた地域内の活動を今後も継続維持していくとともに、バラエティーに富んだ食材を有する地域という優位性を最大限に活かし、広域連携・交流による取組を進める。

他地域との連携、交流に係る各種調整については、関係者間の情報共有、連携強化を図ることを目的に設置された留萌地域「地産地消・食育」等推進会議（平成22年設置、事務局～留萌振興局）を活用するとともに、必要に応じて広域的な検討会を設置するなど、地域と地域が線でつながる取組を推進する。



4 食育の推進体制

食育は、その関係する分野が保健、医療、産業振興、教育など多岐であることから、食育を基本的に推進していくには、日常の家庭での食生活や学校、地域住民、NPOなどボランティア団体、食材の提供をする生産者など食関連産業及び消費者団体が、食育活動においてそれぞれの役割を理解し、相互に連携や補完をしながら活動を行い計画の推進に努めます。

(1) 留萌管内における推進体制

新たに留萌振興局において食育に関わる地域に密着した行政・団体で構成する「留萌地域『地産地消・食育』等推進会議」を設置し、地産地消、食育に関する情報の共有や取組を推進します。

また、地域において地産地消・食育をより効果的に推進するために、地域住民とより身近な市町村段階の取組が重要となることから、留萌の特性を生かした施策の立案・実施を担う市町村が中心となり、学校や生産者など食関連産業及び消費者団体と情報を共有し、連携して取組を推進することに努めます。

○「留萌地域『地産地消・食育』等推進会議」の概要

設 立 平成22年7月5日

構 成 管内各農協 管内各漁協 留萌商工会議所
管内各商工会 留萌消費者協会連合会
管内各市町村 留萌振興局（事務局）

設立の趣旨（設置要領より抜粋）

道内屈指のバラエティーに富んだ食材の宝庫である留萌管内（以下「管内」という。）において、「食」の持つ役割は重要と考えられ、産直市や学校給食等による地産地消の推進、地域に根ざした食文化の継承・発展、健康維持をめざした食習慣の普及・啓発など、地産地消・食育を中心とした「食」に関する取組を進める上で、多種多様な食材が地元で揃う優位性を持っている。

このことから、管内の「地産地消・食育」に関する取組について、関係者間の情報共有、連携強化を図るとともに、地場産品を活用した農水産物加工品開発など、取組実態を踏まえた推進、支援を行うことを目的に、留萌管内「地産地消・食育」等推進会議（以下「会議」という。）を設置する。

(2) 関係者の役割分担

① 留萌振興局の役割

- ・ 振興局内に「留萌振興局『地産地消・食育』連携推進会議」を設置し、留萌管内の地産地消・食育に関する情報を共有するとともに、関係課が連携して留萌管内での地産地消、食育等の取組を総合的に支援します。
- ・ 地産地消・食育に関する情報をホームページやパンフレットなどで周知し、食育運動の促進に努めます。

② 市町村の役割

- ・ 現在行っている地産地消、食育に関する取組を今後も継続していくとともに、必要に応じて留萌管内「地産地消・食育」等推進会議を活用し、バラエティーに富んだ食材を有する地域という優位性を最大限に活かし、広域連携・地域間交流による取組を進めます。
- ・ 取組を円滑に実施できるよう関係団体等との連携調整を密にし、地域住民のニーズに対応した地産地消、食育活動の推進に努めます。

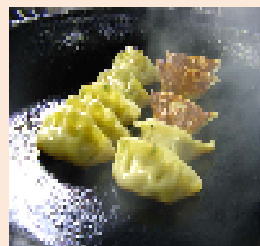
5 地産地消、食育の取組事例

(1) 地域における地産地消・食育活動の取組事例

- ・ 羽幌町えびたこ餃子

羽幌でとれるエビとたこを使用し、町内の飲食店で販売

エビたこ餃子をカレーで学校給食で提供



(2) 管内広域・連携による地産地消・食育活動の取組事例

① 家庭における地産地消・食育の推進

【地物探検隊】

(平成20年度)

留萌支庁、留萌教育局、留萌保健福祉事務所、留萌市、増毛町、小平町)

家庭内や地域での「食育」の定着化を推進するモデル的な取組として、一般公募により親子4組で編成した「地物探検隊」が留萌地域の地物（農産物・水産物）を題材に体験、学習、交流、取材などを行い、10月に開催した「地物フォーラム」において活動の成果を発表しました。

夏と秋に行った2回の学習体験では、留萌卸売市場や堆肥づくりの見学、地引き網、牛・豚・ニワトリの飼育、稲刈りなどの体験、収穫したサクランボなどを使った地物スイーツづくり体験、地元食材の試食交流会などを行い、南留萌管内の自然や農水産業、食材について理解を深めました。

これら「地物探検隊」の活動記録や取材レポートについては、留萌の優れた食材を紹介する「留萌地物読本」に掲載しています。

★ Web 版「留萌地物読本」

<http://www.rumoi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/sonota/jimono.htm>



② 学校、会社など社会での地産地消・食育の推進

(平成23年1月：留萌振興局、管内栄養教諭、指定障がい福祉サービス事業所ほっぴすてっぴ、さとやの会、JA南るもいAコープルピナス等)

学校給食の地産地消率の向上には、品揃え、食材の規格・加工、価格など様々な問題があります。このため、さらに地場産食材を活用できる給食運営を目指し、地場産食材を安定的に購入できる仕組みづくりと生産者・団体と給食関係者が話し合いの機会を持つ体制づくりを目的として、文部科学省が定める全国学校給食週間において、管内の各関係者の連携協力のもと、学校給食管内統一メニューの実証試験を行いました。

留萌管内で給食を実施している39校において、小平産黒毛和牛を活用したカレー、増毛産リンゴとナシを使ったコンポートのヨーグルト和え、かあちゃん漬けを統一給食メニューとして実施し、コストや食材供給上の問題点など様々な課題の抽出と、解決策を踏まえた食材の安定供給体制の検討などを進めています。

この実証を踏まえ、バラエティに富んだ管内の食材を広域的に流通させ、有効に各地の給食に取り入れていくことで、留萌の地域特性を最大限に活かした、地域の広がりや歴史の深みを持った食育を進めていきます。



③ 地域における地産地消・食育の推進

【地域食材食療コミュニティカフェテリア】

(平成22年7月～)

株式会社エフエムもえる、留萌市、NPO るもいコホートピア、留萌振興局)

地域の魅力を紹介するメディアとして「料理」に着目し、留萌の「食」を消費者の視点から地域内外へ浸透を図るため、留萌管内産の食素材をふんだんに活用したメニューを「るもい健康の駅」で提供する事業を実施しました。

提供するメニューには、食・生産地情報や機能性・効能などを明らかにしたレシピを添え、家庭で気軽に地産地消や食療(※食を利用した疾病予防、健康増進)を実践できる仕組みになっています。

メニュー企画・調理は留萌の主婦の方々を中心となっており、消費者の視点で地域の食材に思いを込めつつ、手軽でとても美味しいレシピとなっているのが特徴です。

また、インターネットによるるもいの食のデータベース「るもい食ペディア」とも連動し、留萌地域内外に料理を通じた積極的な情報発信を行っています。

23年度からはワンプレートランチに加えスープカフェも登場、体験型カフェや留萌産パスタ用小麦「ルルロツソ」特別メニュー、高校生向けカフェテリアなど、管内の地産地消に資する様々な展開を見せています。



羽幌町地産地消・食育推進計画

発 行 平成24年4月1日

作 成 羽幌町産業課農政係

〒078-4198 苫前郡羽幌町南町1番地1

Tel 0164-62-1211

Fax 0164-62-1219