

平成28年度 とちぎ地産地消夢大賞 上位受賞団体について

応募数 : 13団体

表彰式 : とちぎ食育推進大会2016(とちぎ“食と農”ふれあいフェア2016と同時開催) 平成28年10月29日(土)

【夢大賞】

No.	団体名・個人名	所在地	タイトル	主な活動内容
1	日光手打ちそばの会	日光市	日光そばの四季物語	そばの街日光として「1年中美味しいそばが食べられる」をテーマに、そばを通じた地域活性化を図っている。フードバレーとちぎ農商工ファンド事業を活用して、高品質な玄そばを高鮮度のまま長期保存できる技術を確立し、「日光氷温寒熟そば」や「日光あおいそば」を開発した。これらに夏そば、秋そばを加えた4種類のそばを「日光そばの四季物語」としてPRしており、年間を通して旬のそばを食べられると人気を集めている。また、平成27年度には「日光そばフォーラム」を開催し、地元生産者と消費者が交流する場をつくるなど、地域に根ざした取組になるよう活動を展開している。

【優秀賞】

No.	団体名・個人名	所在地	タイトル	主な活動内容
2	宇都宮短期大学 附属高等学校	宇都宮市	とちぎの伝統食文化の発信	徳川歴代将軍の日光東照宮参詣を再現したイベントである「江戸・日光社参ウォーク」にあわせて、徳川吉宗が当時食べたと言われる献立を「うつのみや江戸御膳」として再現した。日光社参時の献立文献をもとに地元産の食材をふんだんに使用するとともに、味付けは現代風にアレンジし好評を得た。さらに「吉宗公弁当」をフタバ食品株式会社との共同で開発・販売を行うなど、地域と連携しながら宇都宮市や栃木県の魅力を全国に発信している。
3	おやま米粉料理 マイスター	小山市	自給率アップの救世主！米粉の魅力を広めよう☆ ～おやま米粉料理マイスターの取り組み～	市民団体や公民館が主催する料理教室において、米粉料理の普及に積極的に取り組み、米の消費拡大や食料自給率向上を目指している。「おやま米粉料理マイスター」になるには調理実習や講師の技術研修、米粉に関する知識習得など、米粉について総合的に学ぶことが必要であり、指導者としての質の維持向上につながっている。米粉の特徴を生かしたオリジナルレシピはアイスクリームやピザなど30品目にもものぼり、家庭で手軽に米のおいしさを味わえると人気を集めている。
4	栃木県立小山北 桜高等学校園芸 科学科	小山市	高校生の力を地域に！！ ～エゴマ栽培による地域の活性化を目指して～	耕作放棄地の再生と利用に向けて、エゴマに着目し、栽培方法の検討と加工品の開発を行っている。エゴマ生産者を訪れ、実際に栽培と収穫を行い、栽培管理についての改善点を探った。さらにエゴマを使用した食品としてアイス工房カウベルや明治の館と共同開発し、商品化を行った。さらに平成28年度から桑げんき発掘推進協議会に所属し、エゴマの木の栽培管理や加工品の開発について地元の農家や企業と積極的に情報交換を行っている。
5	社会福祉法人パ ステル多機能型 事業所 セルプ 花	野木町	食べる桑物語・・・農 福商連携による障害 者の生きがいがづくり	小山市の伝統産業である桑を復活させるとともに、産業を創出することで、障害者の雇用を生み出している。桑の木を育てる1次産業から、育てた桑の葉を粉末にして桑の葉の茶や菓子類などを開発した2次産業、さらに販路の開拓を行う3次産業の取組が評価され、平成27年度に六次化産業の認定を受けた。農業と福祉が連携した優良な事例として注目されており、今後も障害者の生きがいがづくりや経済的自立、地域活性化に貢献することを目指している。
6	高根沢ちゃんぽん 普及会	高根沢町	高根沢ちゃんぽんは、まるごと高根沢！緑の大地をめしあがれ！	具材やスープに高根沢町産を中心とした県産の農産物をふんだんに使用した「高根沢ちゃんぽん」を通じて、高根沢町の魅力を全国に広めることを目指している。店舗マップの作成やスタンプラリーの実施といったPRや学校給食のメニューとしての提供など、町全体で取組を進めている。また、高根沢高校とローソンが開発した「高根沢焼ちゃんぽん」を広める活動を行っており、さらなる展開が期待される。