



つながる地域、広がる食文化

地産地消

～持続可能なまちづくりへ～



地産地消モデル導入事例集について

栃木県では、これまで学校給食における地産地消の取組を推進してきた結果、「令和5年度学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査(文部科学省)」における地場産物使用割合が全国2位となるなど、成果をあげてきました。

令和6年度は、地産地消の取組を拡大するため、消費活動を行う成人等を対象に、教育施設や企業の食堂、医療機関等における地場産物利用の実態調査を行いました。また、持続的な地産地消導入モデル構築の実証及び県内他施設への横展開を図ることを目的に、県内の社員食堂等において、地場産物の活用支援と喫食者への地産地消の更なる理解促進に取り組みました。

本事例集は、県内の教育施設や企業の食堂、医療機関等協力を得て、地産地消の取組についてご紹介させていただくものです。

これから地産地消の促進に取り組む皆様や、既に取り組んでいる皆様のご参考になれば幸いです。

対象施設について

県内に所在地がある次のⅠ～Ⅲの施設を対象とし「実態調査」及び「地産地消導入実証」を行いました。

- Ⅰ 学生食堂を有する県内の教育施設
- Ⅱ 社員食堂を有する県内の事業所
- Ⅲ 患者や施設入所者へ食事を提供する県内の医療機関・
社会福祉施設など

目次

1. 地産地消モデル導入事例集について	2
2. 対象施設について・目次	3
3. 県内事業者アンケート結果	4
4. 事例紹介(Ⅰ教育施設)	
… 国立大学法人 宇都宮大学	6
5. 事例紹介(Ⅱ事業所)	
… ヤマト運輸株式会社	9
6. 事例紹介(Ⅲ医療機関)	
… 上都賀厚生農業協同組合連合会 上都賀総合病院	12
7. 全国での取組事例	14
8. 加工品を活用した地産地消の促進	16
9. “簡単”地産地消レシピ	17

県内事業者アンケート結果

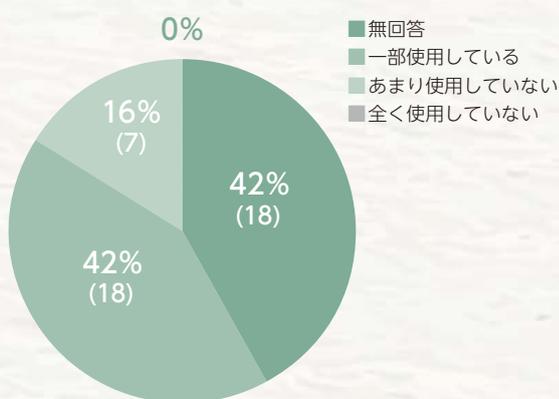
本事業では、より一層の地産地消の取組を拡大するため、教育施設や企業の食堂、医療機関等を対象に「地場産物の利用実態」に関するアンケートを実施しました。

【調査期間】 2025年10月18日(土)～11月8日(金)

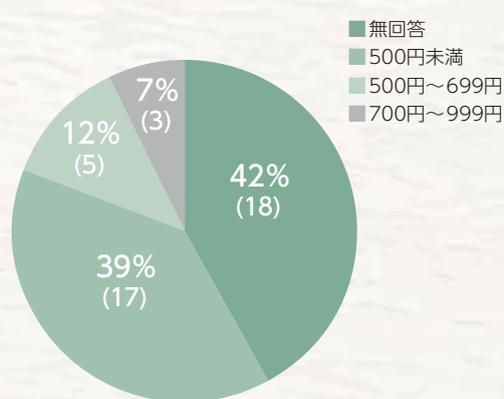
【調査対象】 I 県内の教育機関 / II 県内の事業所 / III 県内の医療機関・社会福祉施設など
合計240件中、43件の回答数(回答率17.9%)

【調査方法】 Googleフォームを用いたWEBアンケート

■現在の地場産物使用状況 (図1)

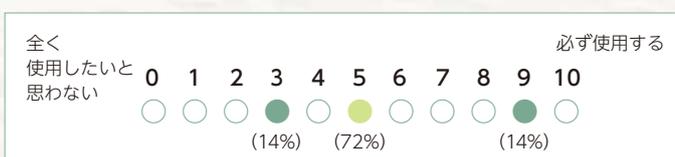


■1食当たりの平均価格 (図2)

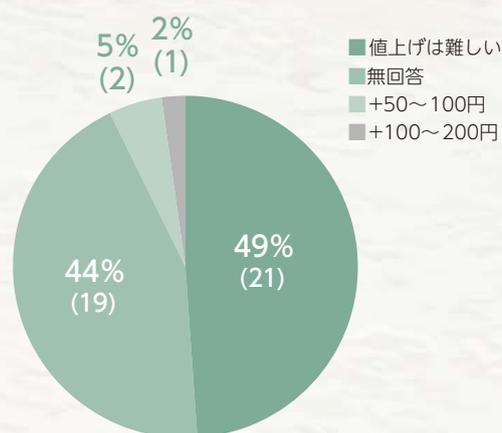


■今後、地場産物を使用する意向について (図3)

地場産物の使用について、「あまり使用していない」「全く使用していない」と回答した方を対象に、【今後、地場産物を使用する意向はどの程度あるか】の問いには、10段階の内、[5]を選択した事業者が72%、[3][9]は各14%という結果でした。



■提供価格の値上げについて (図4)



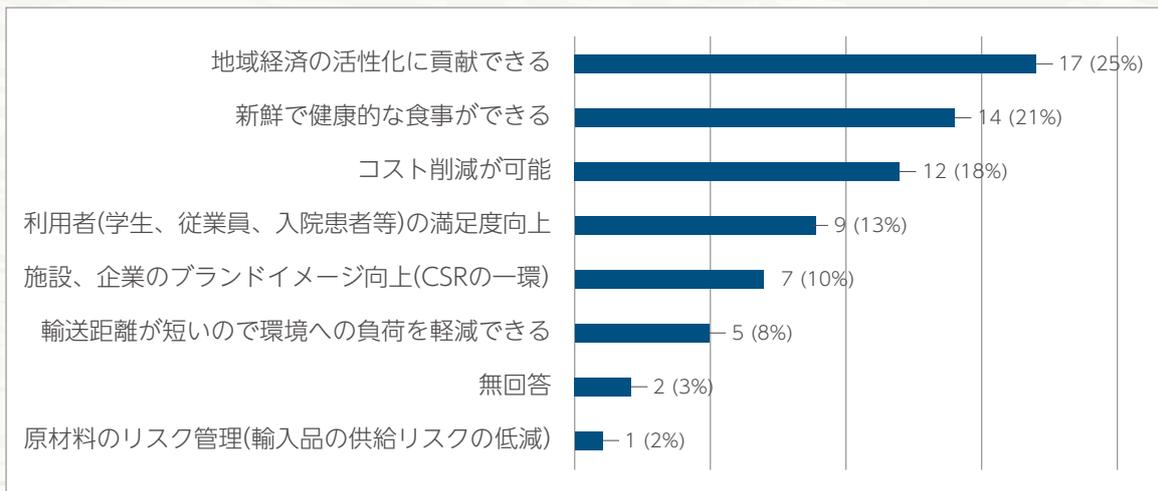
地場産物を「全く使用していない」という回答は0%で、「一部で使用」または「あまり使用していない」という回答から、時々使用している様子が窺えます。(図1)。

学生食堂、社員食堂、病院食ということもあり、1食当たりの単価は500円未満の提供が多く(図2)、地場産物導入のための値上げについては、「値上げは厳しい」との回答が圧倒的に多い結果となりました。

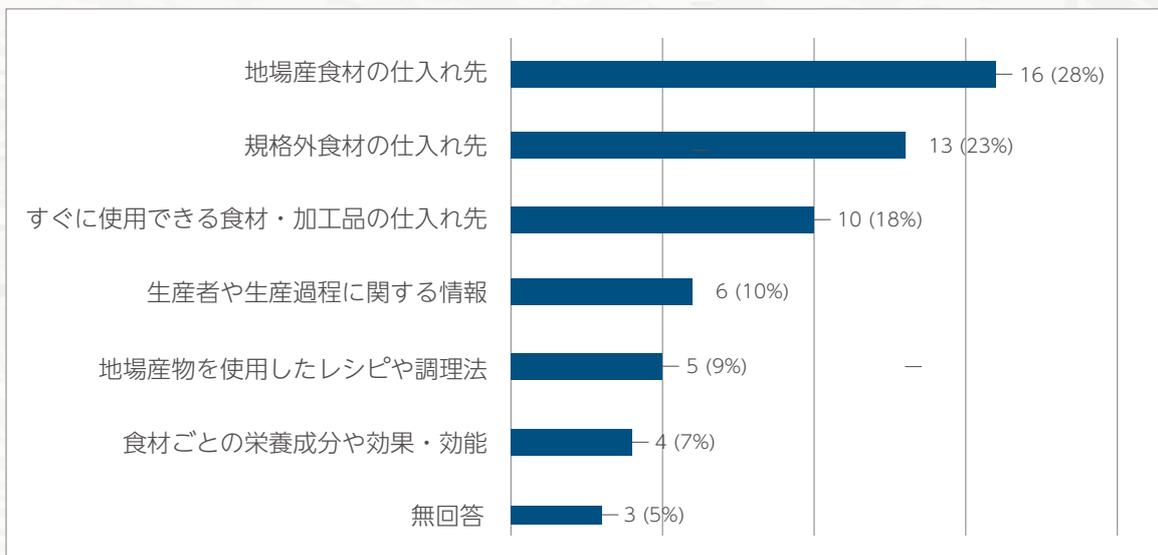
さらに、【どのようなメリット(目的)があれば、地元産の食材を使用するか】という問いでは、1位は「地域経済の活性化に貢献できる(25%)」で、次いで「新鮮で健康的な食事ができる(21%)」「コスト削減が可能(18%)」との回答でした。

また、【より、地産地消を推進していくためにどのような情報が必要か】の問いについては、「食材の入手ルート・仕入れ先の情報」が69%を占める回答結果でした。

■地元産の食材を使用する理由は？(複数回答あり)



■地産地消促進のために得たい情報は？



本事業では、事前アンケートで得た課題及び導入実証施設の意見を踏まえた上で、施設食堂において「地産地消フェア」を実施。今後も地産地消を継続するための可能性を探りました。地産地消フェア実証導入の様子は、P6～P13にご紹介しています。

01

事例紹介
(I教育施設)

宇都宮大学消費生活協同組合

■実施期間：2月3日(月)・2月4日(火)

■学生数：5165名(2024年5月1日現在)

■実施場所：宇都宮大学生協[峰食堂、陽東キャンパス食堂]

1 現状

【価格調整】

原価や調達コストが高く、予算内の価格調整が困難になってきている。

【食材の供給安定性】

地場産品は、継続的な供給が難しい。

【調理時間の短縮】

短時間で数多く提供するため、効率の良いメニューや準備方法が必要。

2 取組内容

年間でメニューが決まっているため、地場産品に置き換えが可能な加工食品を使用。大学が開発した「米」をより一層美味しく味わえる漬物と味噌汁を提供。地産地消とともに学生たちに誇りを持つ機会を提供した。

提供メニュー

●使用した地元食材

1 お米：ゆうだい21

(仕入先：宇都宮大学農学部同窓会)

宇都宮大学と生協が連携し、同大学のブランド米「ゆうだい21」を導入。

2 味噌：もち麦寒仕込み味噌

(仕入先：日光醤油のろばたづけ)

味噌汁に栃木県が開発したもち麦「もち絹香」を使用した麦みそを使用。

3 漬物：大根のろばたづけ

(仕入先：日光醤油のろばたづけ)

ごはんに合う漬物として作られた「日光醤油大根のろばたづけ」を提供。

工夫した点

●学生でも手に取りやすい価格設定

(1セット50円)

●盛り付け時間を短縮するため、簡易調理・盛り付けを意識したメニュー作り

●冷凍食品や乾燥具材を活用し、調理時間やコストを削減



ゆうだい21の美味しいご飯

宇都宮大学の広大な農場で偶然生まれた奇跡のお米

「ゆうだい21」のお米は粒の大きさと美しさ、粘りと弾力、噛むほどに広がる甘みの深さが特徴です。宇都宮大学×生産者が力を合わせてつくる美味しいお米は、平成25年から「米・食味分析鑑定コンクール」において最高賞を受賞し続け、また入賞数も増え続けている業界の注目を集める品種です。

ぜひ、口いっぱいにおぼせてご堪能ください。

おいしさ★★★★★ 香り★★★★★
粘り★★★★★ やわらかさ★★★★★
粒の大きさ★★★★★

もち麦寒仕込味噌使用の味噌汁

栃木県農業試験場が開発した「もち麦」の新品種「もち絹香」

美味しい!白くて大麦臭が少ない!もちもち&ふちふち食感!という特徴をもつ「もち絹香」はβ-グルカン(食物繊維)も豊富で、腸内環境を整え免疫力の向上も期待される食物です。寒い時期にじっくりと発酵・熟成させることで旨みを最大限に引き出す伝統的な製法【寒仕込み】で作ったもち麦味噌を使用して、奥深い味わいと栄養たっぷりの特別な一杯に仕上げました。



大根のろばたづけ

栃木県日光市で生まれた伝統的な漬物「日光醤油のろばたづけ」

ご飯に合う漬物を作るために進められたこだわりの醤油でじっくり漬けたんだ、無添加のたまり漬です。本日は「大根のろばたづけ」をご用意しました。ぜひ、ご飯の上のせて味わってみてください。

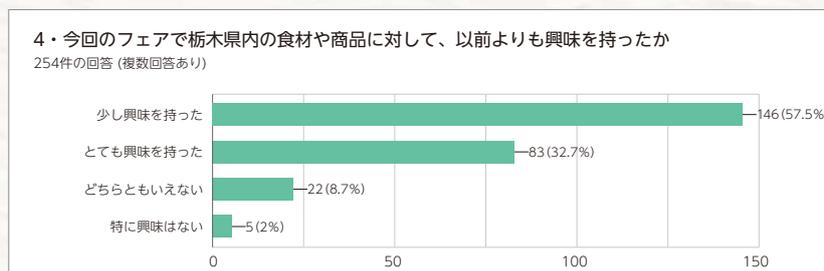
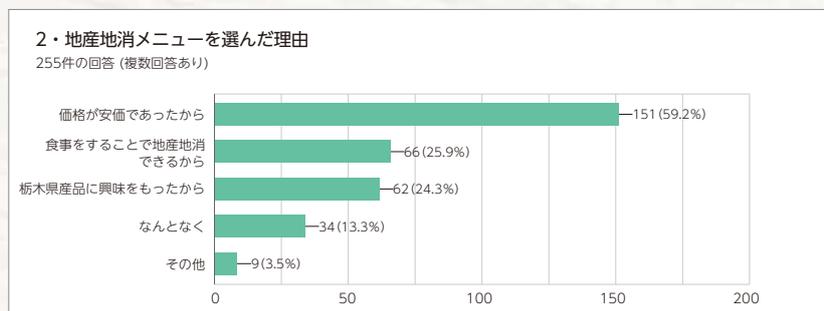
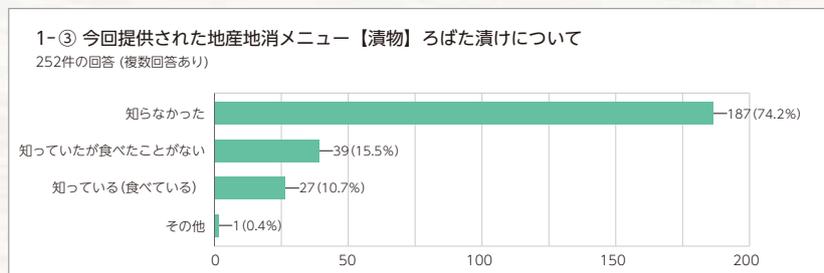
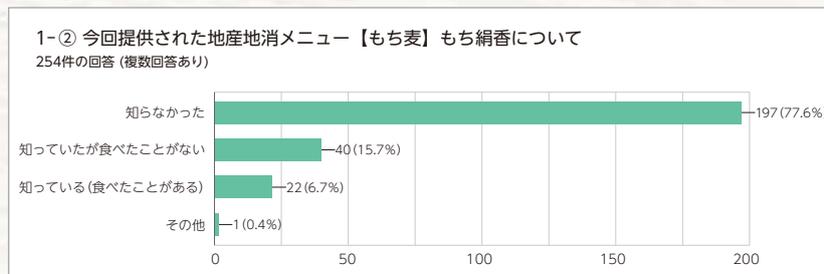
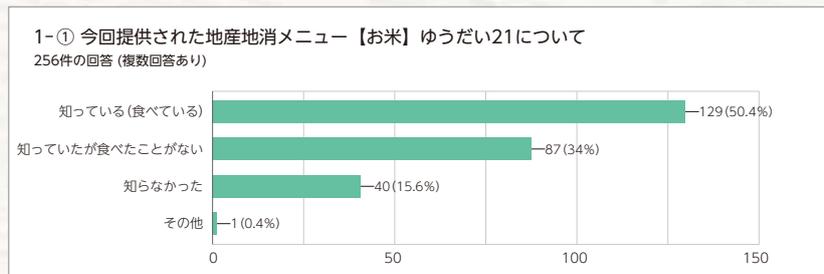
3 結果

- 提供実績：地産地消フェア食提供数990セット。60.9%が、今回の地産地消メニューを選択。
※食堂利用者1625名

食堂担当
者の声

「地産地消フェア」メニューを選択した学生にアンケートを実施したところ、「安くて美味しい」「地元の食材を知る良い機会になった」と好評であった。県特産品の認知度向上、継続的な連携と定期的なフェア開催に結び付く結果となった。

●アンケート結果



4 実証時のポイント

- 学生ニーズに応えた低価格設定と、地産地消の強みをPRしたこと。
- 生産者や供給元とコミュニケーションを取り、供給量を細かに調整できたこと。



5 実証で得た課題

- 価格調整：
原価や調達コストが高くなってしまった。
継続的に食材を供給する体制構築が今後の課題。

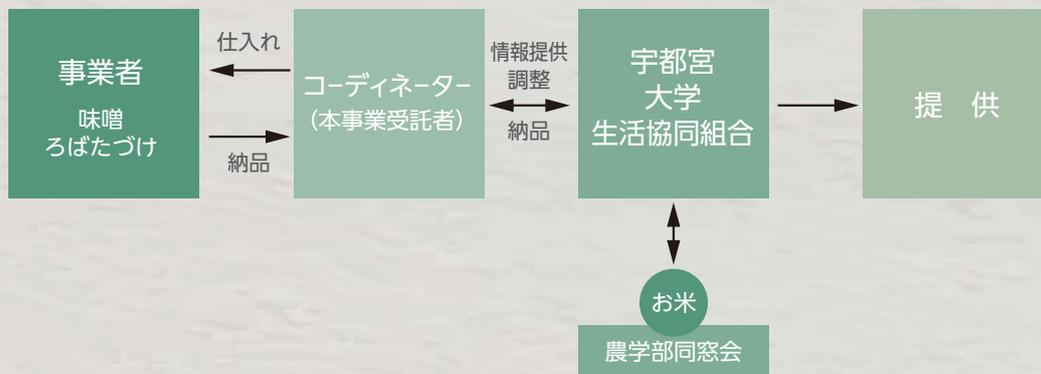


6 今後の展望

- 地元の他の生産者とも連携を拡大し、新メニューを開発予定。
- 地産地消イベントを年数回開催することで、継続的な地域貢献や、地産地消の定着を目指す。

今回の取組スキーム

一部食材に地場産商品を提案し地産地消を促進した事例



7 コーディネーターからのコメント

今回の取り組みを通じて、多くの学生に地産地消のPRができたことは大きな成果です。しかし、継続的な実施には、コストやオペレーションの課題解決が不可欠であることも明らかになりました。特に、峰キャンパスでは昼食の短時間に400～600人の学生が利用するため、本格的な調理は難しく、コスト面だけでなく効率化も求められます。また、組織ごとにメニュー構成や仕入れ方法が異なるため、今回のようなスポット対応以外での独自仕入れは難しいことがわかりました。さらに、農産物は加工されていないと取り扱えない点や、取引先情報の不足といった課題も浮き彫りになりました。これらの課題を解決することで、今後の地産地消の取り組みがより発展する可能性に期待が持てます。

ヤマト運輸株式会社

- 実施期間：2月10日(月)
- 社員数：130名
- 実施場所：ヤマト運輸株式会社 鹿沼流通営業所

1 現状

【食材コストの高騰】

原材料費の上昇により、安定した価格提供が制限される。

【供給ルートの確保】

加工品は価格が高く、野菜は天候や収穫状況により左右されるため、地域を限定することが難しい。

【健康志向への対応】

栄養バランスの取れたメニューを求める声が増えているが、コストや調理負担が増加する。



2 取組内容

●産地直送供給ルートの試験運用

ヤマト運輸の流通サービスを活用し、産地直送の仕組みを取り入れた。生産者の近くに在るヤマト運輸の営業所から、生産者宅へ農産物の集荷に向かい、集荷した農産物をヤマト運輸鹿沼営業所へ配達・納品した。



提供メニュー

- とちぎの魅力をもふんだんに詰め込んだカレー
- ①宇都宮市産「にんじん」使用
- ②栃木県産あさの豚「薄いとんかつ」
- ③日光ろばたづけの「きざみろばた」
- 自然の恵みを味わう地元食材の贅沢キッシュ
- ①春菊
- ②日光御養卵

工夫した点

- カツの大きさ、小鉢のキッシュ、ろばたづけの盛り付け・提供方法を工夫。
- 味噌汁も「県内産かんぴょう」を使用し、全メニューで産地産消を意識した。
- 料理だけでは地場産品であることに気づきにくいいため、POP等で情報発信を行った。



とちぎの魅力をもふんだんに詰め込んだカレー！



宇都宮市産「にんじん」使用

果樹、野菜づくりが盛んな
宇都宮市清原地区から直送！

農産品の地域ブランド確立を目指し若手農工商者が活動する《Zuttoきよはら》で、愛情たっぷりに育てられた「にんじん」を使用。おまで柔らかく甘〜い「にんじん」がカレーの美味しさを際立たせます！

栃木県産あさの豚「薄いとんかつ」

薄切り肉を使用したとんかつは
“サクサク感”がたまらない！

良質な飼料と天然水で育った「あさの豚」の肉質は、きめ細かく肉臭もありません。豚肉は疲労回復効果が期待できるといわれています。贅沢気分を味わいつつ健康面も意識したメニューをご堪能あれ。



日光ろばたづけの「きざみろばた」

栃木県日光市で生まれた伝統的な漬物
「日光醤油のろばたづけ」

大根・生姜・なす・きゅうり・しその実・はやどりの6種類を刻んで、こだわりの醤油でじっくり漬け込んだ、無添加のたまり漬けです。「カレー」に混ぜて、「ごはん」にのせて、「そのままパクリ！」と、お好みの食べ方でご堪能ください。

自然の恵みを味わう 地元食材の贅沢キッシュ

「春菊」と「日光御養卵」を使用したキッシュ

独特な香りと苦みがアクセントの「春菊」×濃厚な旨みが凝縮された「日光御養卵」の最強コンビ

ほろ苦さが特徴の「春菊」とクリーミーでコクのある「日光御養卵」は相性抜群！素材をたっぷり詰め込み焼き上げた贅沢キッシュは一口食べればやみつきに？



3 結果

- 提供実績：地産地消フェア食提供数72セット。78%が今回の地産地消メニューを選択。
※食堂利用者92名

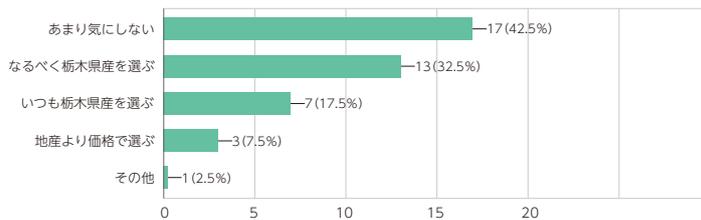
担当者の声

告知段階では社員の反応はあまり良くなかったが、フェアが始まると雰囲気も高まり、地元食材を使った料理を喜ぶ様子が見えかけた。また、「地産地消=生野菜」というイメージがあったが、加工品も選択肢として考えられることに気づいた。地産地消の推進において、物流業者が鮮度維持や効率的な配送を行うことで貢献できるということが明確になり、社員のモチベーションアップにもつながった。

●アンケート結果

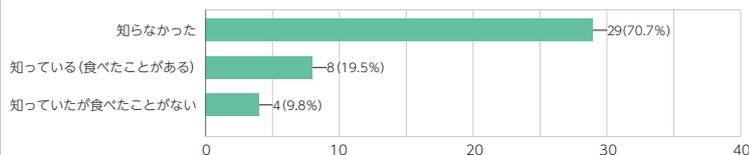
1-① お買い物の際、栃木県産を意識的に選んでいるか

40件の回答 (複数回答あり)



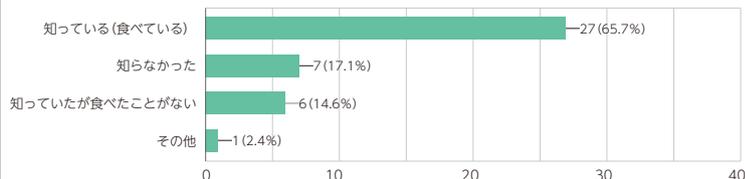
1-② 今回提供された“とんかつ”の【あさの豚】について

41件の回答 (複数回答あり)



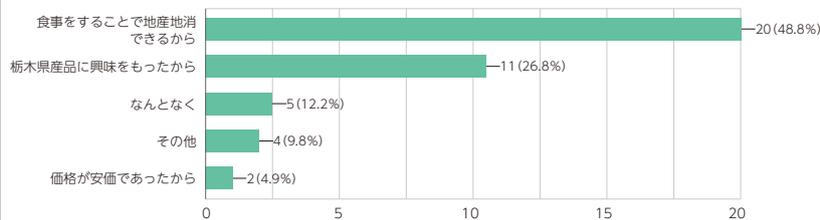
1-③ 今回提供された地産地消メニュー【漬物】ろばた漬けについて

41件の回答 (複数回答あり)



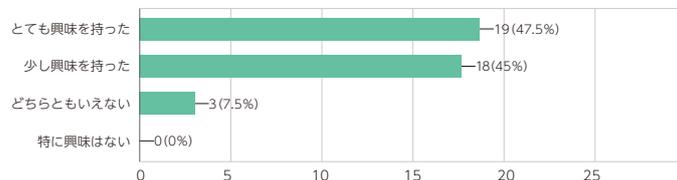
2・地産地消メニューを選んだ理由

41件の回答 (複数回答あり)



4・今回のフェアで栃木県内の食材や商品に対して、以前よりも興味を持ったか

40件の回答 (複数回答あり)



4 実証時のポイント

- 供給元(生産者・事業者)をつなぐコーディネーター役のサポートがあったこと。
- 自社輸送を利用したことによる効率向上(産地直送)及び輸送費削減ができたこと。



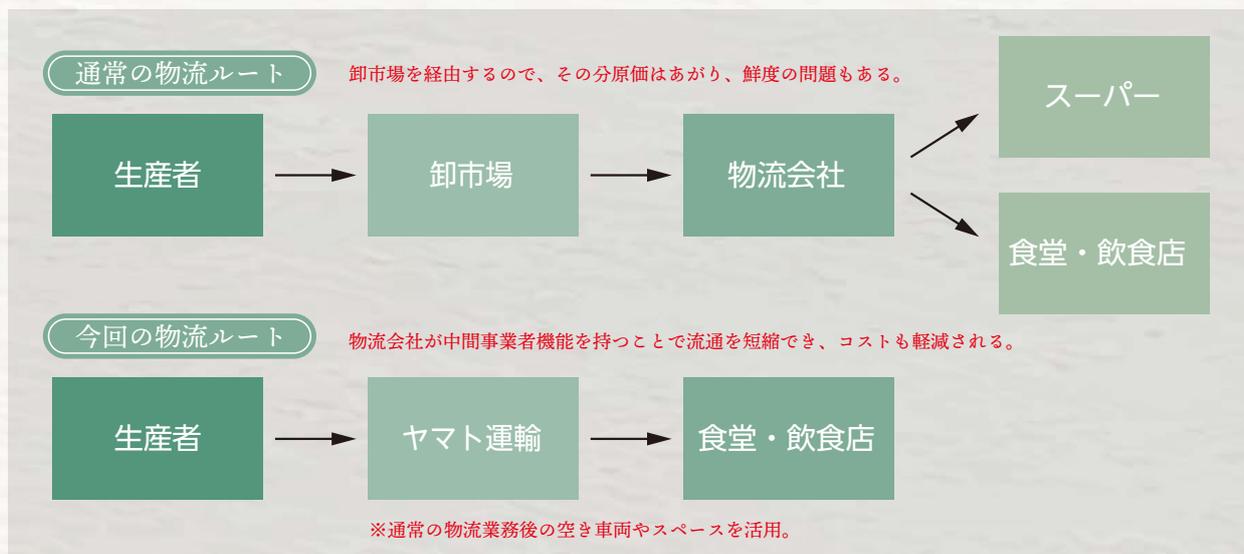
5 実証で得た課題

- 価格
「キッシュ」は県産食材を豊富に使用し、ボリューム感もあり好評であったが、原価が高く実用化が厳しい。一方で、「ろばたづけ」は反響も良く、他の漬物と比較してコスト面も許容範囲であることがわかり、地元産の商品活用を検討する方向。
- 供給体制
供給ルートについては、自社サービスが貢献できる可能性が高く、対応できる可能性がある。継続的に食材を供給する体制構築が今後の課題。



6 今後の展望

- 地元の他の生産者・事業者との連携を拡大し、供給ルートを拡大する。
- 地産地消の取り組みとして企業のブランディングにも貢献する。



7 コーディネーターからのコメント

「地産地消フェア」の告知段階では、社員の反応はあまり良くないと伺っていましたが、当日フェアが始まると雰囲気も高まり、地元食材を使った料理を楽しむ様子が見られました。また、利用者だけではなく、食堂担当者も「地産地消＝生野菜」というイメージから、地場産加工品も選択肢があるという気づきがあり、さらに、物流業者が鮮度維持や効率的な配送を行うことで、地産地消の推進に貢献できることが明確になり、それが社員のモチベーション向上にもつながりました。これらの成果を踏まえ、新たなビジネスモデルの展開にも期待が持てると考えています。

上都賀厚生農業協同組合連合会 上都賀総合病院

- 実施期間：2月18日(火)
- 病床数：352床
- 実施場所：上都賀総合病院 入院患者様病院食

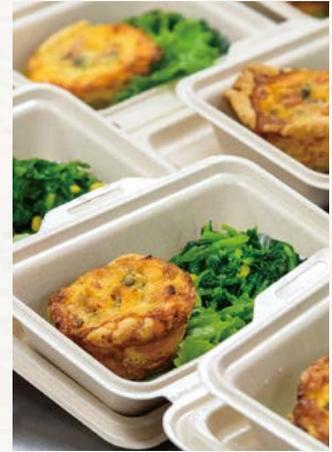
1 現状

【地域農産物を積極的に普及】

約20年前から地産地消に取組み、農業協同組合関連の病院であることから新鮮な食材供給ルートはある。一方で、希少な地域の伝統野菜の普及方法や、メニューのマンネリ化が課題となっている。

【コストの課題】

食材費、人件費高騰の影響によるコスト面及び人手不足によるオペレーションの課題。



2 取組内容

- 調理済み冷凍食の導入と地場野菜の供給
調理済み食品の活用で、野菜の下処理や調理時間にかかる手間や負担を軽減し、効率化を図った。

提供メニュー

- 伝統野菜「鹿沼菜」の贅沢キッシュ
病院食では提供したことがないという「キッシュ」を、地域の伝統野菜「鹿沼菜」と「日光御養卵」を使用しレシピを作成。加工業者に製造を任せ、冷凍加工品として納品した。



工夫した点

- 生産者と加工業者を繋ぎ調理済み加工品を製造。
- 手書きのPOPでメニュー紹介
食事をより楽しんでもらうために、食材説明やレシピを載せ、退院後も活用できるように作成した。



3 結果

- 提供実績：150食

担当者の声

調理済食品を導入したことで、調理工程の短縮、作業負担が軽減できた。また、患者からの肯定的なフィードバックが職員のモチベーション向上につながった。

患者様の声①

もともと野菜が嫌いだったが、味付けの工夫でたくさん食べられました。とても美味しかったです。

患者様の声②

キッシュが提供されたのでびっくりした。病院食のイメージだと質素な感じがあったが、色合いも良く、食欲が出ました。おかずは全部食べました、ありがとうございました。

4 実証時のポイント

- 廃棄される予定であった野菜（規格外品）を、冷凍食品や調理済み食品に加工したり、病院食として活用する仕組みづくり。

5 実証で得た課題

- 【ハブとなる組織の存在】
農家・病院・加工業者との調整の役割を担う組織や人材が必要。
- 【コスト・人員不足の課題】
限られた予算と人員のなかで、効率的な運営と品質の維持を両立する事。

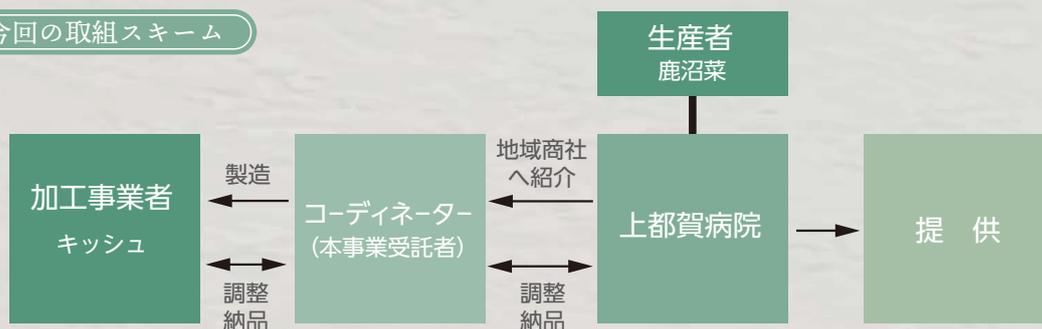


6 今後の展望

- 【調理負担を軽減】
調理済みの食品や食材の導入により、厨房スタッフの負担を軽減し、冷凍効率的な運営を可能にする。
- 【成功事例の展開】
具体的な実践例を作りながら、他病院への展開も視野に入れ、より良い医療と食の環境を整えていく。



今回の取組スキーム



7 コーディネーターからのコメント

上都賀総合病院では、毎月18日を「地産地消の日」として推進し、患者様が病院食を楽しみ、退院後も活用できるよう、手書きのメニューやレシピを添える工夫を行っていました。患者様の満足度向上が従業員のモチベーションアップにもつながっているそうです。

コストや人員不足の課題解決を目的に、「調理済み加工食品」を導入した結果、コスト面の課題は残ったものの、調理工程の削減や新メニューの展開に貢献しました。病院食の改善と地産地消推進には、農家・病院・加工業者の連携が不可欠であり、今後も相互の課題を解決しながら持続可能な仕組みの構築が求められます。

06

全国での取組事例

全国の企業が社員食堂で地産地消を取り入れ、地域の食材を活用した取り組みを進めています。これらの取り組みは地域経済の活性化や食の安全・安心につながるだけでなく、社員の健康促進にも貢献しています。今後も全国でこうした動きが広がることが期待されます。

●地産地消コーディネーターを活用した取組事例

人と地域を元気にする病院・介護施設における地産地消活動 岡山県笠岡市 医療法人 緑十字会 笠岡中央病院

- <取組主体の概要>
- ・所在地 : 岡山県笠岡市
 - ・取組主体 : 医療法人 緑十字会 笠岡中央病院
 - ・1日あたりの提供給食数 : 120食
 - ・地場産率 : 85~100% (地産地消御膳/品目ベース)
(令和2 (2020) 年4月~11月時点)



【取組概要】

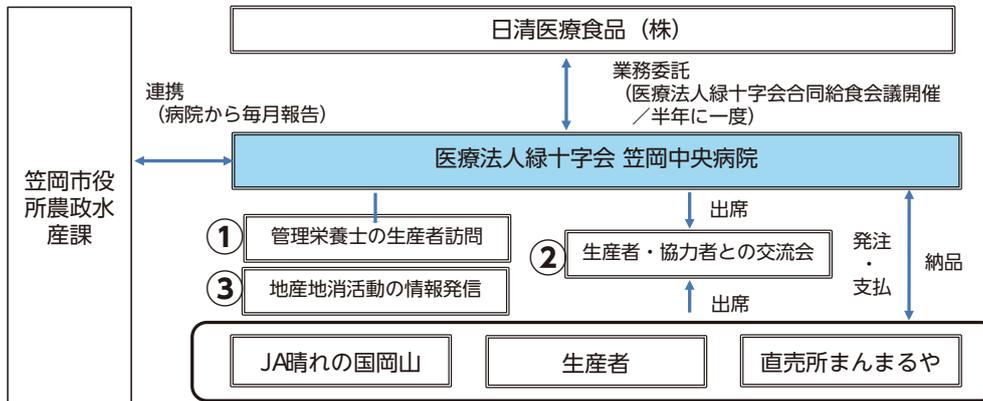
笠岡中央病院を運営する、医療法人緑十字会は、昭和35 (1960) 年に設立され、老人保健施設、訪問看護、通所介護等を運営し、地域に根付いた医療と福祉を提供している。

笠岡中央病院では、岡山県の地産地消推進方針策定をきっかけに、それまでの外国産食材主体の病院食を国産主体の食材に切り替えるため、「地産地消コーディネーター派遣事業」(農林水産省事業)を活用。野菜の仕入れについて、笠岡市とも連携しつつ地元生産者との直接取引ルートを確認した。

現在では、管理栄養士が中心となって、給食委託事業者の日清医療食品(株)と協働で、笠岡市及びその近隣市町で生産された旬の食材に徹底的にこだわった献立を平成27 (2015) 年1月から毎月1回「地産地消御膳」として入院患者やグループ施設利用者に提供する等地産地消活動を推進している。

また笠岡市、JA晴れの国岡山との連携により、地場食材を開拓し、地域の地産地消イベントにも積極的に参加している。

【取組のスキーム図】



【取組のポイント】

- ① 生産者との交流**
笠岡中央病院の管理栄養士が、生産者と交流を重ね、地場食材の生育状況の情報交換を行い、食材の特徴を活かした献立作成を実施。
こうした情報交換の中で、規格外の食材(ソーセージの切り落とし、野菜)の情報も得られ、給食の材料として活用することで、生産者の所得向上にも貢献している。
- ② 施設内の食育**
地場産物を活用した給食を提供する際には、地場食材の使用をアピールするお品書きや掲示物でアピールしている。また、生産者との交流会も実施。喫食者から地元野菜の購入方法について問い合わせが増えており、地場食材を使用した給食が地域住民による地産地消にも繋がっている。
- ③ 地域の食育**
給食体験会や地産地消祭りを企画したり、市内のマルシェへ出店し(地産地消豚汁の販売)地域住民へ地産地消給食のメリットや地場食材の魅力をアピール。地産地消活動についてブログや学会発表で広く情報を発信している。



●高齢者を支え地域をサポートする拠点が取組んだ事例

地域で安定した生活を送るための取組

富山県富山市 「特別養護老人ホームささづ苑」

<取組主体の概要>

- ・所在地 : 富山県富山市
- ・取組主体 : 社会福祉法人宣長康久会
- ・1日あたりの提供給食数 : 360食(120食×3)
- ・地場産率 : 42%(令和2(2020)年5月 品目数ベース)



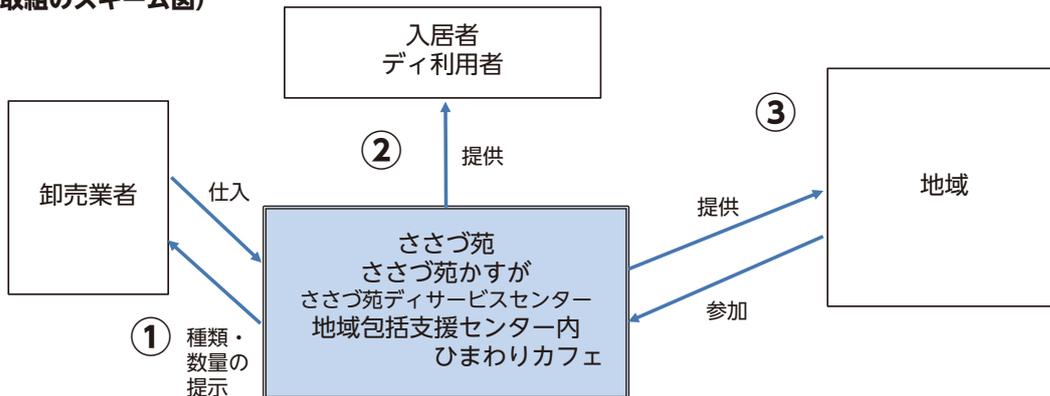
【取組概要】

特別養護老人ホームささづ苑(以下「ささづ苑」)を運営する社会福祉法人宣長康久会(せんちょうこうきゅうかい)では、富山市からの委託により高齢者の暮らしを地域でサポートする拠点として設置される地域包括支援センターの運営も担っている。

ささづ苑では、利用者の食事に積極的に地元の農林水産物を使っており、地場産率は42%(品目数ベース)と高い。

さらに、地域包括支援センターでも、地域の高齢者に県産食材を使用したランチを提供するとともに、地域の社会福祉協議会の協力を得て、一人暮らしの高齢者へ県産食材を使用した「敬老お祝い膳」を敬老の日に提供するなど、積極的に県産食材を活用した食を提供することで、高齢者の食べる楽しみを支援している。

(取組のスキーム図)



【取組のポイント】

① 地域食材を活用して食べ慣れた食事を提供

利用者が住み慣れた地域で安心して生活していくために、地域の食文化を大切に、今まで食べなれていた食事をすることが重要と考え、ご飯のほか2~3品に地元で生産される食材を使用している。使用する食材は県内産を優先するよう業者に依頼している。



献立の一例

② 四季を感じる行事食

施設では、利用者が四季を感じられるように、旬の食材を使用するよう工夫しており、特に月に一度の行事食では、白エビ、富山牛、ブリなど富山県産の肉、魚を中心に献立を作っている。



行事食の様子

③ 地域の高齢者との交流

地域包括支援センターでは、月に1度ランチ会として「ひまわりカフェ」を開催し、地域の高齢者と交流、「食べる楽しみ」を大切にしながら県産食材を使用した食事を提供している。



ひまわりカフェの様子

また、地域の社会福祉協議会の協力を得て、一人暮らしの高齢者へ県産食材を使用した「敬老お祝い膳」を敬老の日に提供している。



敬老お祝い膳

※出典: 地産地消の取組事例(令和3年3月)農林水産省
https://www.maff.go.jp/j/nousin/inobe/chisan_chisyo/torikumi.html

加工品を活用した地産地消の促進

栃木県には、新鮮で高品質な農産物を活用した地場産商品が多くあります。新鮮な野菜や果物を加工して通年供給が可能になると、今回の実証導入でも課題に挙げた【調理済み加工品を入手したい】【メニュー考案の課題】【調理の効率化を図りたい】などの軽減や解消にもつながります。特に、冷凍・乾燥・発酵食品などの加工技術を取り入れることで、地域の食材をもっと有効活用できるようになり、地産地消をさらに促進するために、加工食品の存在は重要です。

加工品活用の可能性

- ①活用の幅が広がる 生の農産物は使用用途が制限されるため、加工品の形で提供すると活用の幅が広がる。
例：イチゴ→ジャムやピューレ、柚子→果汁やコンポート（砂糖煮）
- ②調理時間の効率化 生の農産物を加工するには手間がかかるため、事業者が使いやすい状態まで加工されていると便利。
例：カット野菜や下茹でされた根菜、冷凍保存可能な食材

●アドバイザーによる地産地消への取り組み事例



◆宇都宮餃子会◎ 鈴木専務理事

「仕入元の洗い出しが必要」

仕入元の特性を洗い出し、提供メニューと照らし合わせることで事業の方向性を明確にする必要がある。仕入元がチャンネルごとに整理されていないと負担が大きくなるが、具現化から逆算することでメニュー構成が可能となる。例えば、さつき餃子の「ゆず餃子」や「餃子スイーツ（とちおとめコンポート）」は、宇都宮の特産品を活用した地場産餃子の事例である。

とちおとめのコンポート



ゆず餃子



◆門林秀昭洋菓子研究所 門林シェフ

「マーケットを広く持つイメージが大切」

日本の農産物は世界レベルの生産量に追いついておらず、価値競争が難しい。品質が良くても価値が合わなければ販売は難しいが、加工しやすい形にすれば調整が可能となる。提供側は仕入先を把握した上で取引を行うことが重要。例として「トマトゼリー」や「宮ゆずフィナンシェ」には地場産原料を活用し、加工の工夫がみられる参考例である。

宮ゆずフィナンシェ



トマトゼリー



◆料理研究家 白居芳美さん

「季節ごとの旬な農産物を知ることが大切」

日本には四季があり、季節ごとに収穫できる地場産農産物があるため、担当者はその情報を把握することが大切。しかし、食堂や学食のメニューは栄養重視で構築される傾向があり、地産地消の意識が薄れがちである。季節行事など、部分的に地場産食材を取り入れることで、無理なく長期的な地産地消の取り組みにつながる。

小松菜と厚揚げの煮浸し



豚肉とニラの卵炒め



地産地消の推進ポイント

- ①食材採用しやすい形状とコスト 規格外品や食べられるのに廃棄されてしまう農産物の加工を進め、使いやすい状態で提供することで、コスト的にも事業者側が採用しやすくなる。
- ②地場産品を部分的に取り入れる 季節行事や二十四節気に合わせて特別メニューなど、地場産品を部分的に取り入れることで、無理なく長期的な地産地消の取組に繋がる。

長期保存できる加工品を活用すれば、生産者・消費者・地域経済のすべてにメリットがあり、持続可能な地産地消の実現につながります。

事業所で活用できる“簡単”地産地消レシピ

■人参と玉ねぎのラペ



参考原価(1人前) 30円

【材料】にんじん1/2本、たまねぎ1/8個
レモン汁、オリーブオイル、
ナッツ適量、塩コショウ少々

【作り方】

- (1) にんじんは千切りにし、みじん切りの玉ねぎと共にボウルに入れ、塩少々全体にまぶして4～5分置く。
- (2) レモン汁、オリーブオイル、刻んだナッツをあえ、味をみて足りなければ塩こしょうで調味する。

■椎茸のオイル煮



参考原価(1人前) 30円

【材料】しいたけ 1個、とうがらし少々、
にんにく1/2個、塩 小さじ1
オリーブオイル適量

【作り方】

- (1) しいたけは四つ切りにする。とうがらしは種を除く。
- (2) フライパンに1のきのこを入れて火にかけ、混ぜる。きのこに焼き色がついてしんなりしたら、塩小さじ1と1/4、にんにく、とうがらしを加え、さらに炒める。きのこはからいりして水分を少しとばし、うまみを凝縮させる。
- (3) きのこから水分が出てきたらオリーブオイルを加え、蓋をして弱火のまま10分～15分煮込み完成。



特別公開

今回の実証導入で利用した「キッシュ」をご紹介

【レシピ考案：上都賀病院診療部栄養課 / 商品製造：guenon(宇都宮市)】

○地産地消キッシュ

参考原価(1個) 140円

【パート(土台の生地)の材料】

(直径7cm、高さ3cmマフィン型6個分)

- ・有塩バター(1cm角に切る)…60g
- ・薄力粉…60g
- ・強力粉…60g
- ・酢…小さじ1(5ml)
- ・水…45g(45ml)

【アパレイユ(卵液)】

- ・卵(Mサイズ)…2個(正味約110g)
- ・生クリーム(乳脂肪分36%)…1パック(200ml)
(※乳脂肪分40%以上を使う場合、
生クリーム150ml+牛乳50mlに調整)
- ・塩…1.5g
- ・黒こしょう…少々

【作り方】

- (1) ボールに溶かしたバター、生地の材料をすべて入れ、ゴムベラで混ぜ、材料がなじんだら、ムラがないように手で軽くこねまとめる。
- (2) 生地をラップで挟んで、冷蔵庫に入れてひと晩(8時間以上)寝かせる。
- (3) 生地を6等分に切り分け、打ち粉をしながら麺棒で型よりも大きくなるように丸く伸ばす(厚さ約3mm、約直径12cmの円形)。
- (4) マフィン型に生地を敷きこむ。余分な生地は中に折りこむようにしてととのえ、全体にフォークで穴をあける。
- (5) オーブンに入れ、180℃で10分間焼く。

【作り方】

- (1) ボウルに卵を入れて泡立て器で溶きほぐし、生クリーム、塩、こしょうを加えて混ぜ合わせる。

【具材】

ハム…60g、干瓢…5g、春菊(ゆで)…40g、トマト…30g、ピザ用チーズ50g、塩こしょう…各少々





<発行> 栃木県農政部農政課
令和7(2025)年3月