

米 づくりを考え 食を楽しむ



料理に舌鼓を打つ参加者



里山の米づくりについての講演会



たくさんの人でにぎわう会場内

里山の自然を活かした
米づくり

村では「有機の村づくり」を指して、食の安心・安全な農産物を提供するためにさまざまな取り組みを行っています。

今年の講演会と郷土料理を楽しむ会は「米」をテーマに十一月十一日、村公民館で行われ、村内外から多くの人で賑わいました。

第一部の講演会では、日本の米づくりと日本農業を支援するビジョンを実現するために取り組む、米・食味鑑定士協会会長の鈴木秀之さんを講師に迎え、「なぜ、今、里山の米が注目されているのか」と題して、市場での米の価値や里山の水田を活かした村づくりなどを話していただきました。

第二部の郷土料理を楽しむ会では、地元の食材を使った郷土料理やアイデア料理コンテスト入賞作品などが会場いっぱい並び参加者は鮫川の「食」を堪能していました。

料理コンテストには39点の
作品が応募

また、十月二十五日に行われた、アイデア料理コンテストの表彰も行われ、受賞者に賞状と記念品が贈られました。コンテストには三十九点の作品が寄せられ、外観・味・創造性などをポイントに主食部門、おかず・汁物部門、デザート（菓子含む）部門の3部門で厳正な審査が行われました。



●デザート(菓子含む)部門



ライス
Nice 米 Soybean Cake



清水爽佳さん
(写真：右下)
小森雅子さん
(写真：左下)
蛭田尚美さん
(写真：左上)
藤田冬華さん
(写真：右上)

受賞の喜び：受賞できるとは思っていませんでした、とてもびっくりしました。
作品の思いつき：総合学習の時間に村の特産品を学習していて、コンテストに応募するために大豆を使って、チーズケーキを作ったところ、今回のテーマが「米」だったので、土台に餅を使用しました。
苦労した点：土台の餅を焼くのが大変でした。

●おかず・汁物部門



五目とろろ蒸し



阿久津澄子さん

受賞の喜び：私にもらっていいのと思いました。
作品の思いつき：とろいもを使った料理を考えていて、もち米を使ってふかしてみようと思いました。
苦労した点：手加減、目加減、いい加減で料理を作っているのでレシピを作るのが大変でした。

●主食部門



ご飯と卵のかんたんピザ



岡崎かつ子さん

受賞の喜び：受賞できるとは思っていませんでした。
作品の思いつき：普段、卵を使って作っていたピザにご飯を使って、アレンジしてみようと思いました。
苦労した点：ご飯の味付けのポイントが難しかったです。

アイデア料理コンテスト 入賞作品



審査の様子

- 鮫川村長賞
【主食部門】
「ご飯と卵のかんたんピザ」岡崎かつ子さん(真坂)
- 【おかず・汁物部門】
「五目とろろ蒸し」阿久津澄子さん(折戸)
- 【デザート部門】
「Nice 米 Soybean Cake」清水爽佳さん・小森雅子さん・蛭田尚美さん・藤田冬華さん(鮫川中)
- 福島県南農林事務所長賞
【主食部門】
「じゅうねん和えごはん」青砥ハツ子さん(塙町伊香)
- 【おかず・汁物部門】
「豆腐団子汁」緑川久美子さん(棚倉町大梅)
- 【デザート部門】
「そのまんま まんませんべい」舟木由香里さん・太陽くん・陽くん・朝陽くん(石ノ花)
- JA東西しらかわ鮫川支店長賞
【主食部門】
「ライス&ライスドリア」緑川久美子さん(棚倉町大梅)
- 【おかず・汁物部門】
「なんちゃってソーセイジ」岡部徳子さん(古殿町山上)
- 【デザート部門】
「もっちもっち」中島こふみさん(宿ノ入)
- 鮫川村商工会長賞
【主食部門】
「さつまいもごはん」山形良子さん(中山)
- 【おかず・汁物部門】
「おろしつみみ」鈴木恵美子さん(道少田)
- 【デザート部門】
「米っ粉クッキー」円谷初枝さん(中沢)
- 福島民報賞
【主食部門】
「いかごはん」高木モトさん(薄ヶ久保)
- 【おかず・汁物部門】
「どうなってるのまんじゅう」斎須信子さん(新宿)
- 【デザート部門】
「みそだんご」我妻トシ子さん・成貴くん(落合)
- 福島民友新聞社賞
【主食部門】
「味わいごはん」金澤久さん(真坂)
- 【おかず・汁物部門】
「ごはん入りがんも」我妻トシ子さん(落合)
- 【デザート部門】
「五平もち」芳賀すみ子(摺合)
- アイディア賞
【主食部門】
「ごま丸おにぎり」佐藤キヨ子さん(遠ヶ竜)
- 【おかず・汁物部門】
「米コロケ」清水鯨太さん(鮫川分校)
- 【デザート部門】
「和風クレープ」山形良子さん(中山)

●アイデア料理コンテスト入賞者

1 食と農の結びつきを実感

2つの小学校で給食交流会

学校給食用食材の生産者と子どもたちとの給食交流会が十一月八日、鮫川小学校・青生野小学校の給食の時間に行われ、鮫川小百九十四名・青生野小二十四名と生産者二十三名が参加しました。

子どもたちと生産者が交流することで「食」と「農」の結びつきを身近に感じることに目的。子どもたちが農作物の栽培の苦勞や喜びなどの質問をし、生産者との交流を深めました。

学校給食の取り組み

2 食と農の結びつきを実感

2つの小学校で給食交流会

地域水産業に対する食育の実践と水産物の地産地消の推進を目的として、福島県水産事務所の補助を受けて「県産水産物学校給食推進事業」に取り組んでいます。

十一月十六日の学校給食では、メヒカリを使用した給食が並びました。