

援 団 になろう！



ために、「地産地消の応援団づくり」に取り組んでいます。
産地消推進店」と「地産地消推進サポーター」をご紹介します。

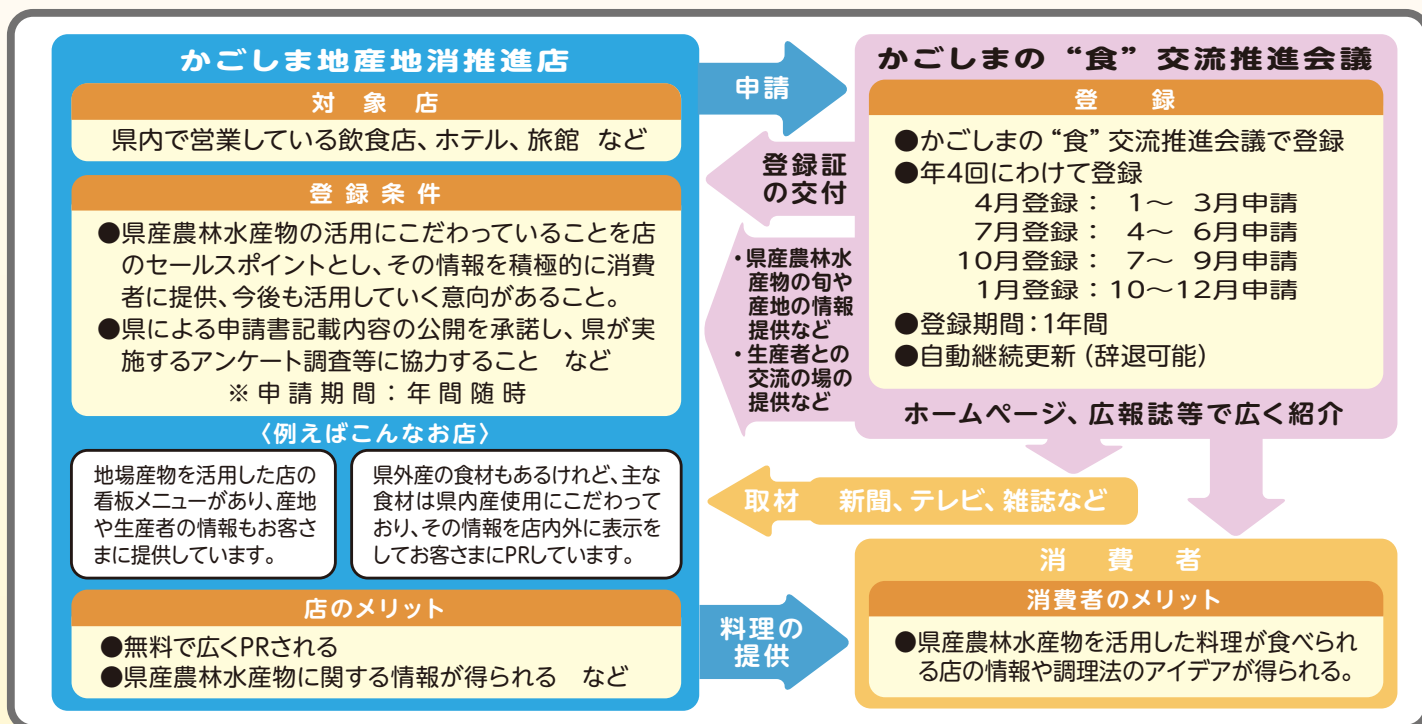
かごしま地産地消推進店とは

県産農林水産物を活用した料理を提供し、店内やメニューなどで食材の産地などの情報や食べ方、地域の食文化などをお客さまに紹介していただき、県産食材の活用に積極的に取り組もうという飲食店やホテル等を「かごしま地産地消推進店」として登録しています。(登録店数:H24.7現在520店)



(登録証)

かごしま地産地消推進店の登録について



- 地産地消の取り組みの拡大
- 消費者の県産農林水産物への理解促進

県産農林水産物の消費拡大

「かごしま地産地消推進店」募集中！

- ★ 申請は随時受付、登録は年4回(4、7、10、1月)実施します。
- ★ 要領・申請書様式は、県ホームページからダウンロードできます。

かごしま地産地消推進店のおすすめ料理例



奄美の郷土料理
鶏飯



かごしま黒豚の
豚骨カレー



かごしま黒豚の
しゃぶしゃぶ

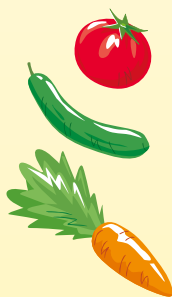


かつお、きびなご、
首折れサバの刺身盛り



じゃがいもを使った
パスタ

※かごしま地産地消推進店は、県ホームページのかごしま地産地消推進店エリア別ナビでご覧いただけます。
かごしま地産地消推進店で県産農林水産物を活用したおすすめ料理を味わってみませんか！





地産地消の応

県では、農業県としての特色を生かした地産地消を推進する
 その中で、県産農林水産物の活用や情報発信を行う「かごしま地

地産地消推進サポーターとは

県民の皆さんに、鹿児島県産の農林水産物について理解を深め、地産地消の取り組みを進めていただくために、ホームページやブログ、メール、クチコミなどで、地産地消の情報を積極的に発信していただく方々を「地産地消推進サポーター」として登録しています。(登録者数:H24.7 現在 303人)



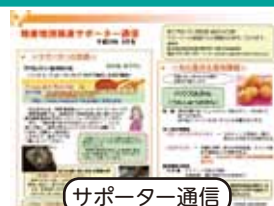
(登録証)

「地産地消推進サポーター」による情報発信活動のイメージ

県からサポーターへ提供する情報

- | | | |
|--|---|---|
| <p>知る</p> <ul style="list-style-type: none"> 鹿児島県の農林水産業 旬の食材、産地 食文化、郷土の味 生産者のこだわり、思い 伝統野菜のレシピ 食品の安全性 など | <p>買う</p> <ul style="list-style-type: none"> 農林水産物の購入場所 (直売所:パスツアー、スタンプラリーなど) 加工品コンクール入賞品 など | <p>食べる</p> <ul style="list-style-type: none"> 県産農林水産物を食べられる店 (推進店マップ) 生産者のマイレシピ など |
|--|---|---|

※そのほか各イベントや研修会の情報など



サポーター通信

サポーターから県民への情報発信例

周囲の人・仲間へ クチコミ・チラシで伝える

料理教室の受講者、学生へ講義・授業で伝える

- 生産者のこだわりや思い
- 郷土の味、食文化
- 農林水産物の特徴、栄養、機能性 など

県民へメディアやイベントを通じて伝える

- 特色ある食材や活用法
- 生産者の取り組み
- 商品開発への助言 など

県民へブログ、HP、メールで体験・感想を伝える

- 地産地消推進店利用後の感想
- おすすめ食材や食べ方
- 生産者のマイレシピ
- 旬の農林水産物を食べた感想 など

地産地消推進サポーターのブログ紹介～「レイコさんの食卓から」～
<http://kfoodpa.exblog.jp/>

blog レイコさんの食卓から
 kfoodpa.exblog.jp
 ブログトップ

✦ 鹿児島産のロマネスコで、ミニツリーみたいなパスタサラダ



うちらから最も近い農産物直売所で、いつもちょっと変わった野菜を購入するので、よく食べ方を聞かれたり、レシピを聞かれて、すらすらと書いたりするので、「このひと、何してる人なのかしら?」というお顔をなさっていたので、「こういうことしているんですよ」とお教えてきて以来、すっかり顔を覚えられて、いつも食べ方を聞かれるようになりました。

とはいうものの、私も買った時点でまだ何にするか決めていないことが多いので、困っちゃったりするんですけどね。たはは。



おいしいは幸せ時間。鹿児島島の「おいしい時間」を発信しています。要介護5機能全廃・寝たきり母と姉水嬢 16歳老犬の介護、孤軍奮闘中。

ロマネスコのミニツリーパスタサラダ

ロマネスコ・サニーレタス・紫キャベツ各適宜
 ゆで卵 1/2 個 カラーショートパスタ 10g 生ハム 2枚

- ①ロマネスコは小房に分けてゆでて、ツリーのような部分を中心に切り取り、残りは別の料理に使う。
- ②紫キャベツはざく切りにして、塩でもんでしばらく置き、絞ってピネガー、オリーブ油、砂糖少しであえる。
- ③器にサニーレタスをちぎって入れ、その上に②のをせ、①とゆでたショートパスタ、ゆで卵、生ハムを彩りよく盛り付け、好みのドレッシングをかける。

県民の皆さんに情報発信

情報発信により期待される効果

地産地消の推進

- 県産農林水産物への理解促進
- 県産農林水産物の消費拡大 など

平成23年度地産地消推進サポーター交流会の様子



サポーターが研究開発した料理や加工品について参加者で意見交換を行いました。



地元の人参、芋を使ったお菓子の紹介をしていただきました。



直売所で購入できる旬の農産物の紹介をしていただきました。

【問い合わせ先】 県庁農政課 ☎099 (286) 3093