

## 1 安曇野フルコース オール安曇野産食材で地産地消を全国へ届ける

オール安曇野産食材で作るフルコース。昨年の和食・フレンチに引き続き、第3弾中華、第4弾イタリアンを考案し、お披露目会を開きました。これにより春夏秋冬それぞれ旬の食材を使ったフルコースがそろいました。



### 春 中華編

レシピ考案者は、安曇野調理師協会会長でビレッジ安曇野料理長の田島修二さん。春の安曇野を代表するタマネギやセロリと特産の信州サーモンやワサビが使われ、「食の三原色」を意識した彩り豊かなフルコースになりました。

### 夏 イタリアン編

夏秋イチゴやトウモロコシ、トマトなどの夏野菜を使ったイタリアンのフルコースは、旬彩ダイニングばんびの店主兼シェフの金井美和さんが考案。旬を大切にしたい家庭でも作りやすいレシピとなっています。



次ページ 考案者の2人と生産者にインタビュー



届けたい！  
安曇野の農産物の  
おいしさとココロ

## 2 身近な食卓へ身近な食材を届ける 園庭マルシェ



市では認定こども園等の園庭で降園時間に合わせて、地元生産者の皆さんによるマルシェを開催しています。園児と保護者に地元の農産物をPRし、地産地消を肌で感じていただく取り組みです。市では、マルシェに出店いただける生産者を募集しています。詳しくは市HPをご覧ください。



市HP

**安曇野**の魅力ある農産物を生産者の気持ちとともに消費者に届ける。その良さを伝え、安曇野の魅力アツプにつなげたい。市では、すべて安曇野産の食材を使った安曇野フルコースメニューの考案や首都圏でのPRイベントなどを行い、安曇野の農産物の知名度アップに取り組んでいます。同時に、ここ安曇野で作りたいたいと思える環境づくりを進めることで、農家の所得向上と新たな就農者の確保を目指しています。

その背景には、担い手の高齢化や担い手不足の課題があります。5年ごとに行われる統計調査の農林業センサス2022によると、市の基幹的農業従事者はこの10年（H22～R2年）で約35%も減少しています。また65歳以上の割合は77.2%となっています。このままの状態が続くと安曇野らしい農と暮らしがともにある風景が失われていきかねません。

就農者だけでなく、家庭菜園を営む皆さんを含め、すべての生産者が安曇野で農業や農のある暮らしをして良かったと思えることを目標に、より多くの消費者に安曇野の農産物の魅力を知ってもらおうと掛けづくりを行っています。

今月号では、その取り組みのうち、安曇野フルコースとあずさマルシェ in LUMINE AGRIMARCHEを中心に取り上げ、安曇野から届ける農産物と食の魅力を紹介します。

問農政課 TEL 71・2430

### コラム 三郷の栗 皇室へ



三郷地域では昔から皇室へ献上する栗の生産が行われています。献上栗は特定の畑で収穫したものうち、粒の大きさが14gから16gで形が良いものと決まっています。

小林英樹さん（三郷小倉）の自宅兼作業場では9月26日、栗の生産者で作る「和栗の会」の皆さん（右上写真）が献上栗の選別を行いました。惜しくも選別されなかった栗は、地産地消にしてほしいという同会の意向で翌日南部学校給食センターへ届けられ、給食に栗ご飯が提供されました。選別された栗は10月1日、宮内庁へ献上され、11月23日に行われる新嘗祭にいなめさいで使われます。