



【有機食材を活用した“（仮称）五箇山御膳”について】

[有機農業を切り口に人の呼び込みを目指して]

令和4年度から実施している「有機農業産地づくり推進事業」の一環で、有機食材をふんだんに使った“五箇山御膳”を考案し、新たな魅力の創出と人の呼び込みにより、さらなる地域の活性化を目指します。

■内容説明

南砺市では、令和4年度から「みどりの食料システム戦略 有機農業産地づくり推進事業（国事業）」に取り組んでおり、本年4月に、生産から消費まで一貫した産地づくりと、その定着を目指し、「オーガニックビレッジ宣言」を行いました。

現在、生産量の拡大に努めており、まだまだ発展途上の段階ではありますが、この度、有機食材を活用した“五箇山御膳”を考案し、地域の魅力アップを目指します。

“五箇山御膳”とは…

長年、地元旅館で料理長を務めた「佐渡 一信 氏」の監修のもと、各種地域活性化事業に取り組むNPO 法人雪峯倶楽部とのタイアップにより、有機農業に挑戦中のお米や五箇山かぶらをはじめ、大豆、大根、山菜等、五箇山・南砺市の自然に育まれた有機食材をふんだんに使った“五箇山御膳”を考案しました。

“五箇山御膳”お披露目スケジュール

- 11月7日（火） 11:30～ 五箇山合掌の里にて 関係者試食会（マスコミへ紹介）
- 11月10日（金） 12:00頃 五箇山合掌の里にて 旅行業者向けお披露目
- 11月12日（日）～18日（土） 五箇山合掌の里にて 一般向け昼食提供（要 事前予約）

五箇山らしさと有機食材の活用 (仮称) 五箇山御膳試食会

五箇山御膳 とは？

長年、地元旅館で料理長を務めた「佐渡 一信氏」の監修のもと、各種地域活性化事業に取り組むNPO法人雪峯倶楽部とのタイアップにより、有機農業に挑戦中のお米や五箇山かぶらをはじめ、大豆、大根、山菜等、南砺市の自然に育まれた有機食材を使い、(五箇山地域に伝承されてきた)五箇山らしさがあふれる料理“(仮称)五箇山御膳”を考案しました。当地に来て味わっていただくことで、有機農業を切り口にしたファンづくりを進め、有機農業の地域への定着を目指します。

五箇山・南砺市の 有機食材



五箇山らしさ

※赤御膳もしくは
黒御膳で提供



“五箇山御膳”お披露目・試食会 11月7日(火)11:30～ @ 五箇山合掌の里

有機農業の課題

○有機農業は、栽培が難しく、生産量の安定確保が課題です。今回の“五箇山御膳”に使用している食材の中で、“有機”食材であるのは、一部であり、まだ発展途上の段階です。今後、生産拡大・収量向上が必要です。

今後の展開

○11月7日(火)・・・お披露目試食会
○11月12日(日)～18日(土)
五箇山合掌の里にて、一般向け昼食“五箇山御膳”の提供(要事前予約)
⇒左記の課題を解決しながら、期間の延長、他の民宿等への拡大を図る。

お問合せ(事務局)

〒939-1692 南砺市荒木1550

南砺市ブランド戦略部農政課農政係 担当：谷口・山口

TEL：0763(23)2016 FAX：0763(52)6348