

# <記入例>

別紙 1

## 令和5年度 地産地消優良活動表彰 応募用紙【個人用】

### 1 応募者の概要

氏名	(ふりがな) とやま はなこ
	氏名 (役職:主婦) 富山 花子
住所・連絡先等	住所: 〒999-9999 ▲▲市▲▲1-1-2 コーポ富山101号室 電話番号: 090-0000-0000 FAX番号: 076-000-9999 メールアドレス: hanako.toyama@abc.com ホームページ (ブログ・SNS): <a href="https://www.instagram.com/toyamamama1234/">https://www.instagram.com/toyamamama1234/</a>
所属・連携している団体名等	〇〇町内会 ※団体名称及び活動主体の取組との関わりも簡潔に記載して下さい。
取組・活動の範囲 (該当するすべてに○)	1 町内・集落 2 旧市町村 3 市町村 4 複数市町村 5 県内全域 6 全国 7 その他 ( )
取組・活動の場所	主な生産地: 主な加工地: 主な消費地: ▲▲市▲▲ ※主な活動の場所としている地域名を記載して下さい。

# <記入例>

## 2 取組・活動の概要

### (1) 取組・活動の概要

・ご近所の方々を対象に、県産農林水産物を用いた料理教室を開催しており、レシピを実演とともに伝えることで県産農林水産物の消費拡大につなげている。町内会の回覧板等で開催をお知らせし参加者を募っている。



料理教室の写真

(料理教室の様子)

・自宅で、子供たちとともに県産農林水産物を用いたお弁当や料理を作り、インスタグラム（フォロワー数 213 人）やレシピサイトに投稿し、多くの方々に県産農林水産物の魅力とともに新しい料理方法を提案している。「食材の農林水産物がどのようにできたのか」や「その食材の旬がいつなのか」「どのような調理方法が美味しく栄養満点でいただけるか」など、子供への食育も併せて実施している。



レシピサイトの画像

(投稿したレシピ例)

サイト <http://recipe.com/toyamamama/>

インスタグラム <https://www.instagram.com/toyamamama1234/>

・地元の農産物直売所で購入するとともに、生産者の畑を訪問して栽培上の苦労や美味しい野菜の見分け方などを伺い、料理教室で紹介している。

・毎年砺波のチューリップフェアで県産の球根を買い、家で育てていく過程をインスタグラムに投稿している。

※内容を簡潔に記載。写真データを2枚程度添付

## ＜記入例＞

### (2) 取組・活動の形態

該当 全て	主要 3つ以内	(該当する項目の「該当」欄すべてに○をつけ、そのうち主な取組を3つ以内で「主要」欄に◎を記入してください。)
○		農林水産業の担い手や組織の後継者、生産・加工技術等の伝承・普及のための人材等の育成が行われている取組・活動
		規格外品の有効活用や遊休農地の活用など、地域の農林水産物の生産が増加することで、農林漁業者の所得の向上に貢献している取組・活動
		GAPの取組や有機栽培・地域循環・輸送の工夫など持続可能な農林水産業の推進を図る取組・活動
		地域の特性を活かした、多様な品目を安定的に生産する体制を整備している取組・活動
		流通事業者等との連携等により適切かつ効率的な流通を確保している取組・活動
		食品関連事業者・消費者など需要者側のニーズに対応し、地域の農林水産物を安定的に供給するための取組・活動
○	◎	国産・地場産品を使用し、食品関連事業者・消費者など需要者側のニーズを反映した商品やメニューが作られている取組・活動
○	◎	消費者、特に子供達への農業体験や食文化の継承などの食育活動を積極的に行っている取組・活動
○	◎	生産者や消費者との交流を通じて、国産・地場産品の魅力を訴求している取組・活動

## ＜記入例＞

### (3) 取組の工夫

※ 1～5の観点で取組を行う上で工夫している内容を記入して下さい。

取組の工夫	
1 取組の持続性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室は、年4回程度3年以上継続している。</li> <li>・レシピ投稿は、5年ほど続けている。投稿数は200を超える。</li> </ul>
2 農林水産業の振興への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室で使用する食材として県産農産物を積極的に使用している。</li> <li>・直売所で知り合った生産者には使いたい野菜の品目、使ってみた感想など積極的に意見交換している。</li> </ul>
3 利用促進による消費拡大	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室では、県産食材の魅力をPRし、参加者がメニューを各家庭で継続的に実践してもらっている。</li> <li>・レシピサイトではレシピへのコメントからさらにより良いレシピとなるように改良を続けている。</li> </ul>
4 理解増進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室では、食材の旬についても説明し、地産地消への理解を深める時間としている。</li> <li>・子供たちには、料理を通して楽しく食材の使い方や富山県の農林水産業を学ぶ機会となっている。</li> </ul>
5 その他 (上記以外で工夫点があれば)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インスタグラムではレシピの投稿のほかに、イベントへの参加や購入した県産食材についても投稿しており、広く県産食材とその消費について情報発信している。</li> </ul>

### 3 将来への抱負・今後の展望

<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室は、口コミで他の地域でもやってくれないかと相談を受けており、今後調整して実行していきたい。</li> <li>・インスタグラムのフォロワー数を、500人を目指したい。</li> <li>・多くのメディアに取り上げてもらえるようなレシピを開発したい。</li> </ul>
---

### 4 取組内容をPRする資料

※取組内容に関連する資料があれば添付して下さい。(添付資料は3ページ以内厳守をお願いします。)

①開発したレシピ例

②料理教室の案内チラシ

### ※ 事例紹介の可否について

応募事例について、他の県民への地産地消推進の参考となる事例としてホームページ等で紹介させていただきたいと考えております。ご希望をお聞かせください。

応募事例の紹介 (該当に○)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 応募事例を紹介しても良い。</li> <li>2 写真の顔や個人名等を伏せれば、応募事例を紹介しても良い。</li> <li>3 紹介する際に、電話等で確認を取ってほしい。</li> <li>4 その他 ( )</li> </ol>
----------------	---