

プレスリリース

平成 29 年 12 月 1 日
社会福祉法人 正和会

「特別養護老人ホーム やわらぎの里」農林水産大臣賞受賞

～第 10 回地産地消等メニューコンテストの
学校・病院・福祉施設・社員食堂など全国の施設の中で全国最優秀賞を受賞～



※写真左：授賞式の様子（H29.11.東京・丸の内 MY PLAZA ホールにて）

写真右：農林水産大臣賞受賞メニュー「おばんざい～兵庫県バージョン～」

平成 29 年 11 月 4 日、「特別養護老人ホーム・やわらぎの里」を運営する社会福祉法人 正和会は、農林水産省主催 地産地消等推進フォーラム 第 10 回 地産地消給食等メニューコンテストにて、全国の学校給食・医療福祉給食・社員食堂部門における全国最優秀賞である『農林水産大臣賞』を受賞しました。

審査員には東京農業大学の教授をはじめ、東京赤坂で 2011 年よりミシュランの星を取り続けている料亭の料理人、京都府立大学京都和食文化研究センターの教授、公益社団法人全国調理師養成施設協会理事長で服部栄養専門学校の服部 幸應氏、また農業協同組合の生産者といった食のプロフェッショナルが務め、厳正な審査が行われました。

社会福祉法人 正和会は、第 10 回の記念すべき大会での受賞を契機に、社会福祉法人正和会が設立以来、続けてきた高齢者の健康を「食」の面より支える取り組みを、より一層推進してまいります。

【農林水産大臣賞受賞メニュー】 「おばんざい～兵庫県バージョン～」について

10年前、古賀正明前理事長が、「高齢になると量はたくさん食べれなくなるが、おいしいものは、いくつも食べたいものだ。」といったご利用者様の声に応え発案された「おばんざいスタイル」

それと、3年前より提供し続けている47都道府県の地産品をつかってご当地の名産メニューを再現する「47都道府県ご当地メニュー」を融合させ、兵庫県産おばんざいメニューとして考案しました。

多くの食べる楽しみ、地元食材を味わってもらうために、1品を少量ずつ提供し、満足と満腹を感じていただけるメニューでございます。

★受賞メニュー

- 1、明石鯛の鯛めし（ひつまぶし風）
- 2、但馬牛と大根のステーキ
- 3、3種そばの3味盛り
- 4、夏野菜の太子味噌添え
- 5、猪名川椎茸のすりごま揚げ
- 6、播州百日鶏の餃子
- 7、トマトのはちみつ漬け
- 8、いちじくの梅酒ゼリー



本メニューの1品「猪名川椎茸のすりごま揚げ」は山間部にある兵庫県川西市らしく山の幸を多く使用しています（地場特産品の椎茸、とろろ芋、明石鯛を使用）。兵庫県認定食材の山の芋ベースのソースをかけ、免疫力向上・滋養強壮にも効果的なメニューです。

新しい調理法の提案も行なながら、高齢者でも食べやすく家庭での再現性も考慮してメニューとなっています。

また、下記の地産地消の取組を行っています。

① 「川西市内のいちじく農家との連携」

兵庫県川西市は全国的にもいちじく生産が盛んな土地です。地場の名産品を安価で安定的に提供できるように、川西市内の提携農家より直接仕入れを行っています。

②「県内米農家との提携」

兵庫県加東市の提携米農家より米の仕入れを行っています。

入居様が毎日必ず食べる「お米」を米農家との提携により生産者の顔が分かり、減農薬栽培による健康に良いお米として安定供給できています。

その他、下記のような地域への取り組みも行い、地域に根ざした社会福祉法人、老人福祉施設として、「食」を通じ地産地消と健康促進 2つの面から地域住民と信頼関係を築いています。

1、「地域の保育園児への田植え、収穫体験」

先記記載の提携米農家の田植えと稻刈りに地域の保育園児を毎年招待しています。

この取り組みは平成 25 年より開始しており今年で 8 回目です。

地域の保育園児にお米作り体験を行うことで、日本の主食である「お米」への理解推進をはかるとともに、小さい頃から住み慣れた地域で生産された農林水産品を食べる「地産地消」への意識を持つてもらうことを目的としています。



2、「地域交流スペースの活用」

当法人の施設には地域交流スペースや喫茶が併設されています。地域住民が気軽に立ち寄れ、「食を通じた健康作り」「地元の食材を通じた健康作り」に興味を持ってもらえるよう様々なイベントを開催しています。

平成 17 年の法人設立当初から地域住民向けに「老化予防」講座を開催しています。最近では施設内の公園にて老化予防の運動訓練を実施した後に、運動効果を高めるたんぱく質が豊富な

当施設オリジナルで兵庫県産のハーブ等を使用した「マルゲリータピザ」と「デザートピザ」の 2 種類を提供しました。





【補足】

※地産地消等メニューコンテストとは

農林水産省主催による、学校・病院・福祉施設・社員食堂などの食事メニュー や、外食・弁当等に地場農林水産物・食材を活用している優れたメニューを表彰するコンテストです。

ジャパンハーベスト 2017 の一環として行われ、農林水産省主催の盛大なフェスティバルとなっています。今回で 10 回目の開催であり、今回、社会福祉法人正和会が初応募。川西市より地産地消の推薦状を戴いたこともあり、学校・病院・福祉施設・社員食堂など全国の施設の中で、全国で 1 社のみとなる、農林水産大臣賞を受賞。表彰を受けました。

※社会福祉法人正和会とは

兵庫県川西市にて「特別養護老人ホーム やわらぎの里」を運営する事業者です。法人理念「我が家のようになくつろぎを」の基、「やわらぎの里 清和台」「やわらぎの里 東谷」「やわらぎの里 ぷらす館」「やわらぎの里 西多田」の 4 施設を運営。特養・ショートステイは全室個室。4 施設合計で 480 室、デイサービスは 140 人定員／日、職員数は約 400 人です。

URL : <http://plusone-group.co.jp/showakai/>

【お問い合わせ先】

社会福祉法人 正和会 経営計画推進本部

住所 兵庫県川西市中央町 7 番 18 号

TEL 072-758-0001 FAX 072-758-0550