



日本の
「おいしい!」、
再発見。





「万博弁当」とは、

“手のひらに乗る 地域産品の祭典”

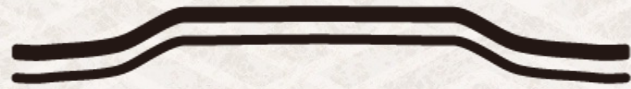


日本の
「おいしい!」、
再発見。



日本の「おいしい！」を再発見しよう

いのちを救う



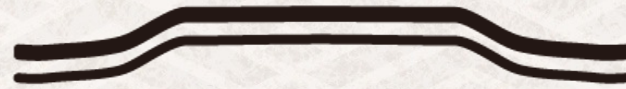
✓ 地域の魅力を再発掘！

手軽に味わえる弁当の
カタチで交流機会を創出

✓ 勿体ないを産まない！

環境にやさしい生産方法
で自然の恵み、地球を救う

いのちに力を与える



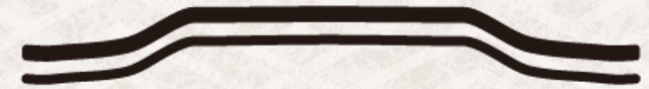
✓ “美味しい”で笑顔を！

「美味しい」で子どもから
大人まで笑顔に

✓ “美味しい”で機運醸成！

「美味しい」で万博を知っ
てもらい、機運を高める

いのちをつなぐ



✓ 地域産品を持ち寄り！

全国の地域がつながって
日本を盛り上げる

✓ 伝統を未来に！


地域の伝統ある郷土料理
を次世代につなぐ



未来社会の実験場、だからこそ共創実践！

実験場だからできる「トライ」

- ✓ 全国各地の参画者がアイデアを交換、共創することで弁当開発。
万博を契機に地域が広域に連携することで「思い」をカタチに。
- ✓ 「いのち」が輝き循環する（Circulation of Lives）視点で、
SDGs達成、自然環境への配慮など、生命が中心となる未来を描く。
- ✓ 「未来のあり方」を問いかけるような実験性と革新性を持たせた
「手のひらに乗る選択肢」を生産者・事業者・自治体から生活者へ。
- ✓ 期間限定だからできる取組を「トライ」。
共創による意外なシナジー、可能性を見出せるかも。



繋ぐ、紡ぐ

TSUNAGU, TSUMUGU



国産素材使用

全国三四の地域と共創
自然の恵みと伝統技法を活かしました



第一弾



- ✓ 万博首長連合 会員自治体 **全国34地域と共創**、
「万博弁当」のコンセプトにあった素材を提供いただき、
“自然の恵み”と“伝統技法”を活かしたお弁当を開発しました。
- ✓ **一つひとつの素材に想いと技法**が込められており、
地域の地産品の魅力を紹介させていただくお弁当となりました。
- ✓ **学校法人 村川学園**によるレシピ開発。
各ジャンル専任教員と食業界のトップシェフが監修、
学生の皆さんにも携わっていただきました。

総会終了後に試食のお時間を設けております。
ぜひ、ご試食、写真撮影をお楽しみいただけますと幸甚です。



万博弁当 第一弾の作成にあたり、会員自治体の皆さまから
90もの食材を応募いただき、35の食材を選定いたしました。

素材選定基準（一部抜粋） ※素材について、以下のうち3項目は必須。

地域の魅力を発信できる素材

- 地域の特産物であること
- 生産者の顔や想いが見えること
- 開発ストーリーや背景があるもの
- 古来種など次世代に残したい素材であるもの
- アニマルウェルフェアに対応しているもの
- 風評被害等にあった食材で安全性が確保されているにも関わらず普及しておらずPRすべきもの

地球にも人にも優しい素材

- 自然栽培あるいは有機栽培であること
- 未利用で通常は廃棄処理がなされているアップサイクルされた素材であること
（フードロスへの配慮がなされていること）
- 生産工程で、食材残渣から堆肥化された肥料を使用するなど環境への配慮がされた素材であること



村川学園は、1983年創立し、全国に5専門学校と1認定こども園を運営する学校法人です。現場経験豊富な実務家教員の指導の元、毎日の実習や、プロの現場で経験を積むカリキュラムを充実させて、柔軟に対応できる業界人を輩出しています。



自治体とのコラボ実績

×岸和田市 彩誉にんじん 高校生レシピコンテスト

大阪調理製菓専門学校（和泉校本校）にて高校生レシピコンテストを開催。彩誉の特徴を見極め、高校生が工夫を凝らした料理を提案。テレビ出演や、ミシュラン星獲得、各業界の協会トップとして活躍される方々が審査員として参加。

×高石市 工場夜景パフェの開発

高石市のシンボルである「工場夜景」をモチーフとしたオリジナルパフェを学生が考案。地元市長や商業施設関係者などが発表会に参加。





国産素材使用

全国三四の地域と共創
自然の恵みと伝統技法を活かしました



第一弾



1 マスめ

一. 和牛バラ肉の赤ワイン煮込み

一. もち麦パスタ

一. じゃがいもシャトー

①		



黒田庄和牛（兵庫県西脇市）



素材紹介

「黒田庄和牛」は、年間出荷数は約 750頭ですが、約 9 割が肉の最高峰・神戸ビーフに認定される高級ブランド牛です。山田錦の稲わらを飼料とし、排せつ物を堆肥化、農地の有機土壌化を進め、自然にやさしい循環型農業を確立しています。



生産者紹介

「黒田庄和牛同志会」の全員が同じ志を持ち、どこの農家で育てられた牛も同じ品質となるよう愛情と真心を込め育てています。



自治体紹介

大阪市内から高速道路で約 1 時間。3つの川が合流する山あいの自然に恵まれた都会に近い田舎まちで、食・グルメの宝庫です。



じゃがいも（大阪府枚方市）

素材紹介

このじゃがいもは、里山の豊かな自然環境に恵まれた枚方市の東部に位置する尊延寺で収穫されました。市民に農業や食に関心を持ってもらうため、丹精こめて育てた野菜を収穫体験するイベントの一環で収穫された甘味と風味が強い一品です。



生産者紹介

枚方市ふれあいツアー推進氷室地区協議会代表者の藤田さんを中心に、地元農家のみなさんが丹精込めて生産しています。



自治体紹介

楽しい・おいしいが待っている「思わず立ち寄りたくなる淀川の中継港へ」をコンセプトに大阪・関西万博を見据え観光施策を推進！

大和マイタケ（奈良県香芝市）



素材紹介

大和マイタケは、廃柾木（使用済原木）をおが屑にし、熱殺菌を施した新たな菌床で時間をかけて栽培し、芳醇で肉厚な食感の良さが特徴です。栽培後のおが屑は、堆肥として土づくりに使用するなど、サステナブルな取り組みも行っています。



生産者紹介

認定農業者であり、農業委員会の会長を務めていただくなど、香芝市の農業の振興に貢献されています。



自治体紹介

奈良県の北西部に位置し、京阪神地域へのアクセスが抜群です。また、二上山を望む自然豊かな風景と子育て世代の多さも魅力です！



もち麦むぎパスタ（兵庫県加東市）

素材紹介

産官学民で連携、もち麦で農業振興、地域活性、健康増進に取り組んでいます。主力の水稲の裏作で栽培可能で、給食や体験授業での食育活動、地元高校とのイベント開催や商品開発での地域貢献により、万博テーマのSDGsにかなうものです。



生産者紹介

市内約100haで生産しています。もち麦の栽培だけでなく、特産品化にも生産者が協議に加わり、関係者一丸となって取り組んでいます。



自治体紹介

日本の健康食材であるもち麦を、山田錦の産地「加東市」で2017年から栽培。もち麦のPRや販路拡大、地産地消などに取り組んでいます。



2マスめ

- 一. 泉州サーモン利休焼き
- 一. 塩引き鮭の味噌漬け



	②	

み さ き
美咲サーモン (大阪府岬町)



素材紹介

次世代に残すにはただ美味しい魚を育てるだけでは達成できません。飼育水槽はリサイクル可能。養殖に用いる稚魚は完全養殖種苗を使用。天然資源に依存しない形の養殖業を営んでいます。美味しい魚を食べるだけで環境保護につながる陸水の魚をぜひご賞味ください。



生産者紹介

我々陸水は【次世代に残る水産業を構築する】を理念に掲げています。

<https://www.rikusui.com/>



自治体紹介

大阪市中心部から電車で1時間で、通勤・通学などに便利でありながら、四季を通じて穏やかな気候に恵まれた住みよいまちです。

むらかみ でんとう しおび ぎけ

村上の伝統 塩引き鮭（新潟県村上市）



素材紹介

鮭を守り、鮭に育まれ、共に歴史を歩んできた「鮭のまち村上」を代表する伝統製法。秋鮭に塩を馴染ませ水洗いをし、村上特有の低温多湿な冬の季節風にさらすことで、じっくりと水分を抜きながらうまみ成分を凝縮、熟成させた逸品です。



生産者HP



生産者紹介

「マルト鮮魚株式会社」
大正14年創業より引き継ぐ添加物を使わない加工方法、シンプルで工夫が詰まったこだわりをお届けします。

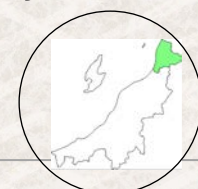


名称 笹川流れ



自治体紹介

「鮭・酒・人情（なさけ）のまち村上市」
県北の城下町。歴史ある街並みや豊かな自然、食文化など魅力満載のまちです。



石黒種麴店の味噌（富山県南砺市）



素材紹介

昔ながらの麴製法である「こうじ蓋製法」を用いて、熟練の職人が手作業で丁寧につくった麴をふんだんに使用した、安心・安全「無添加」の味噌です。麴を多く入れることで、自然な甘み、旨みが増し、深い味わいになります。



生産者紹介

当主の石黒八郎さんは、麴屋として8代目、種麴屋として4代目となります。種麴のほか、米麴や味噌、甘酒等を製造しています。



自治体紹介

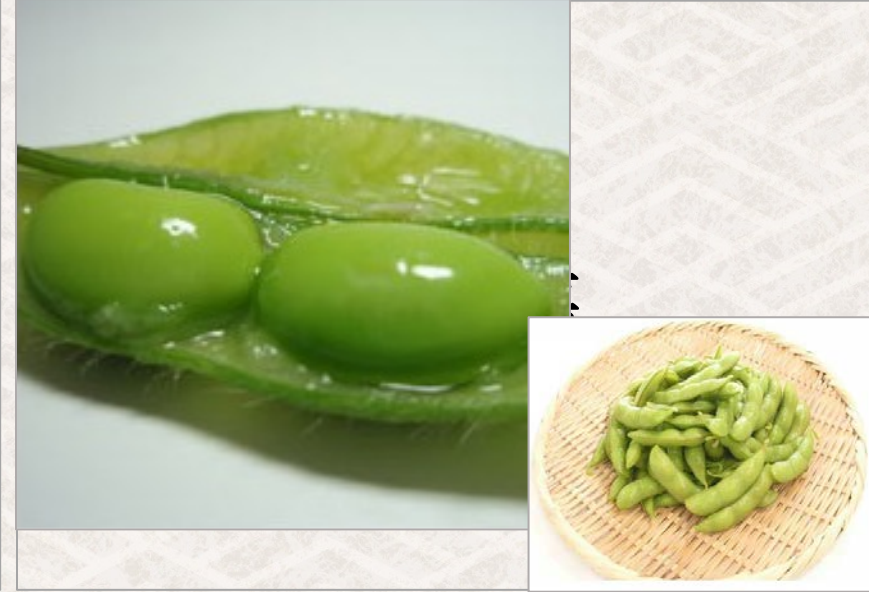
四季折々の豊かな自然に恵まれ、日本の原風景と、古き良き日本の伝統文化が今なお色濃く残っている場所です。

八尾えだまめ（大阪府八尾市）



素材紹介

「八尾えだまめ」は大きく張った実とプリッとした食感が特徴です。おいしさの秘訣であるアミノ酸と糖分は収穫後2日で半減するため、完熟状態で早朝に収穫後、その日の夕方から翌日には大阪府内のお店に並ぶ、まさに地産地消の食材です。



生産者紹介

大きな実とプリッとした食感、たっぷりの甘味が特徴の八尾えだまめは、熟練の農家が大切に育て、完熟状態で出荷しています。



自治体紹介

夏は河内音頭でまちがにぎわい、ものづくりでは歯ブラシ生産トップシェア！また2本の交差する滑走路をもつ八尾空港があります！



3 マスめ

一. 幸海老のマヨソース山椒風味

		③



陸上養殖えび「幸えび」 (静岡県磐田市)



素材紹介

海を汚さない地球環境に配慮した陸上養殖技術を用い、与える餌や無薬品、無添加にこだわり、天竜川の雪どけ水で生産される幸えびは雑味がないクリアな味わい。「幸えび」は、日本を代表するサステイナブルシーフードです。



生産者紹介

安全で安心な養殖システムを駆使し、日本・世界の水産業近代化と食料自給率向上のため、更なる技術向上の貢献を目指しています。



自治体紹介

輸送機器関連を中心とする全国有数の工業都市かつ、県内屈指の農業産出額を誇ります。ジュビロ磐田等で知られるスポーツのまちです。



ブロッコリースプラウト（大阪府熊取町）

素材紹介

大林さん家（ち）の「ブロッコリースプラウト」は町内外のスーパー、直売所で広く販売されています。今でこそ世間ではSDGsの取り組みが注目を浴びていますが、このブロッコリースプラウトは栽培当初から農薬を使わない、環境に優しい高品質な産品を生産しております。また、ブロッコリースプラウトはスプラウトフードで、酵素をたくさん含む栄養価の高いお野菜です。



生産者紹介

大林さん家（ち）の「ブロッコリースプラウト」は本町の水耕栽培の第一人者である大林清治（きよはる）さんが、親子で丹精込めて作った産品です



自治体紹介

大阪府南部に位置し、美しい自然に囲まれた熊取町は、品質に優れたこだわりの農作物が数多くあります。この優れた農作物を多くの方々に知って・味わって・感じて頂くことで「熊取らしい魅力」を備えた産品を伝えて行きたいと考えています。

泉州きくらげ（大阪府泉大津市）



素材紹介

泉大津市内にある2階建てのビル内で栽培された「きくらげ」は、純国産で農薬を全く使用しておりません。肉厚でプリプリの触感をもつこの生きくらげは、炒め物や酢の物等幅広く使用することができます。



生産者紹介

「ロハスラボ大阪」の小門さんが、温度や湿度を管理し、成長の度合いを見て、菌床を移動させるなど、丁寧に栽培しています。



自治体紹介

国内産毛布の9割以上を生産する「日本一の毛布のまち」。6月末には、芝生広場のある新たな公園シーパスパークがオープン予定！

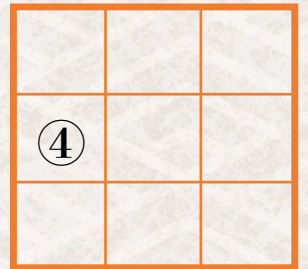




4 マスめ

一. じゃこごうこ風水茄子

一. 桃鯛の翁煮



水茄子（大阪府和泉市）



素材紹介

江戸時代から大阪泉州地域で栽培され、皮が薄く水分が豊富で、爽やかな甘みが特徴の水茄子。本農園は、農薬・化学肥料を通常のお半分以下に抑え、自然由来の有機たい肥を施用。土壌の健康や環境に配慮した美味しい水茄子を提供しています。



生産者紹介

辻野農園では、大阪府農の匠である父と、和泉市の若手農業者の会で活躍する息子が、切磋琢磨しあい、心を込めて栽培しています。



自治体紹介

弥生時代の集落跡で国の史跡に指定された池上曾根遺跡があり、都会と田舎を兼ね備えた「トカイナカ」がモットーの和泉市です。

かがと はぐろ

香登お歯黒 「ぬれつばめ」 (岡山県備前市)



素材紹介

地域の団体と協力し、江戸時代の一大生産地である備前市香登で生産された「お歯黒」文化の継承とともに黒豆の調理に使う「お歯黒」として生産しています。普段は黒豆に使用していますが、今回は水ナスの色止めとして使用しました。



生産者紹介

日東酵素株式会社
「発酵文化の創造」の理念のもと、発酵職人の魔法によって美味しく、体に優しい商品を作っています。



自治体紹介

備前焼のまち、備前市。
JR伊部駅周辺は窯元やギャラリーがあつまっており、案内看板、カフェの食器、神社の狛犬も備前焼です。

ももだい
桃鯛（岡山県岡山市）



素材紹介

岡山産の良質な白桃を飼料として育てたオリジナルブランドの「桃鯛」です。白桃を缶詰にする工程で発生する皮やジュース分を飼料にすることで、脂分がしつこくなく、上品な身質で、もっちりとした食感で食べごたえのある鯛となりました。



生産者紹介

市場の卸売業者と宇和島の協力業者が岡山ブランドの鯛を目指し、岡山産白桃を飼料として、美味しい「桃鯛」を完成させました。



自治体紹介

瀬戸内の温暖な気候に恵まれた水と緑豊かな「桃太郎のまち岡山」。恵まれた気候風土と自然環境を活かした農業や漁業も盛んです。





しゅんぎく

きくな(春菊) (大阪府岸和田市)

素材紹介

大阪では春菊を「きくな」と呼びます。本市では消費地との距離が近いという強みを活かし日持ちの難しいきくなの栽培が盛んです。特産品である泉州水なすの裏作として作られるので、都市近郊で持続可能な農業をするうえで重要な産品です。



生産者紹介

いずみの農協軟弱野菜生産出荷組合に所属する約70名の生産者が丹精込めて生産しています。是非ご賞味ください。



自治体紹介

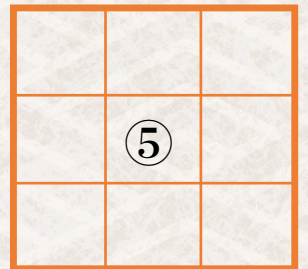
関西国際空港から車で15分の「世界に一番近い城下町」。大阪湾が育む新鮮な海の幸、豊かな自然が育む山の幸を使った郷土料理は絶品です。



5 マスめ

一. 河内鴨のパストラミ風

一. 伊勢あかりのぽーくのスパイスコンフィ

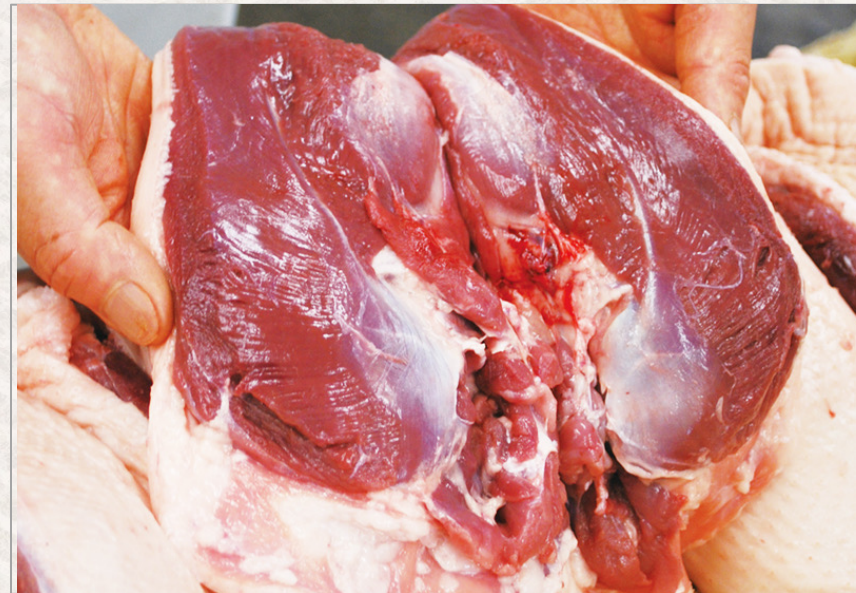


河内鴨（大阪府松原市）



素材紹介

一般的な鴨の飼育日数は50日ぐらいですが、河内鴨はこだわりの長期飼育の75日。大きな鶏舎で一坪あたり7羽程の密度を保ち、抗生物質や成長ホルモン剤、農薬を使用しないオリジナルの飼料でじっくりストレスを与えず飼育しています。



生産者紹介

明治3年創業、孵化飼育加工までのすべてを自社で一貫体制『安全安心を第一に鮮度と美味しいを追求』を徹底し取り組んでいます。



自治体紹介

大阪府の中でほぼ中央に位置していることから「大阪のヘソ」といわれています。交通の便が良く南河内地域の玄関口にあたります。





い せ 伊勢あかりのぽーく（三重県伊勢市）

素材紹介

あけの
三重県立明野高等学校生産科学科畜産専攻生が、
JGAP認証農場（豚舎）でエコフィード認証取得
の飼料「あかりのほろよいMix」を与えて大切に
育てた、伊勢ブランドに認定されているサステナ
ブルなブランドポークです。



生産者紹介

明野高校生が、伊勢あかりの
ぽーくを通して自分達にしか
出来ない環境・地域・農業
（畜産業）の課題解決に取り
組んでいます。



自治体紹介

神宮ご鎮座のまちとして栄え、
神宮とともに歴史を刻んでき
た街なみや風習などが息づき、
それらがまちの誇りとなっ
ています。

太子みかんソース（大阪府太子町）



素材紹介

太子町産のみかん果汁を使用した太子みかんソース。フルーティーな味わいでどんな食材にも合うと好評です。また、SDGsにおける食品ロス削減への取組みとして、形が悪いなどの理由で販売できないみかんの果汁を一部使用しております。



生産者紹介

太子町観光・まちづくり協会が上の太子観光みかん園のみかんを収穫、搾汁し、生産しています。



自治体紹介

聖徳太子など古代史における有名人の陵墓があり、また日本遺産に認定された日本最古の官道竹内街道が通る歴史豊かな町です。



6マスめ

一. 黒鯛龍皮巻き

		⑥

国産素材使用

全国三四の地域と共創
自然の恵みと伝統技法を活かしました

万博弁当

日本の「おいしい」、再発見。

黒鯛（大阪府岸和田市）



素材紹介

大阪で「チヌ」と呼ばれる新鮮で脂の乗った黒鯛は真鯛に劣らない素材ですが、需要が少ないため魚価が低迷しており、獲れ過ぎると廃棄する漁師もいるそうです。利用の少ない魚ですが、おいしく食べて大阪湾の海の豊かさを守りましょう。



生産者紹介

岸和田市漁業協同組合は正組合員約60人を擁する組織で、しらすや黒鯛など様々な魚種を水揚げしています。



自治体紹介

関西国際空港から車で15分の「世界に一番近い城下町」。大阪湾が育む新鮮な海の幸、豊かな自然が育む山の幸を使った郷土料理は絶品です。



ゆ ぼ

おさしみ湯葉（大阪府高石市）

素材紹介

大阪府高石市の裏路地にある地元で人気の本格派和食店「楽庵」の特製缶詰。お店の味をできるだけ再現し、国産大豆を100%使った上品な味わいの生湯葉を、京風出汁で仕上げました。



生産者紹介



素材と味にこだわる本格派和食がお楽しみ頂ける高石市で人気の居酒屋さんです。ぜひ一度ご来店ください。

自治体紹介



工場夜景がみどころのコンパクトなまち。大阪の中心部や関空からのアクセスも抜群で便利な住宅街です。



せとだエコレモン（広島県尾道市）

素材紹介

国産レモン発祥の地である瀬戸田町で生産される“せとだエコレモン”。現在、JAが中心となって「皮まで食べられるレモン」として、安全・安心なレモン栽培に取り組んでおり、品質・生産量ともに日本一を誇る特産品です。



生産者紹介

生産者145人で組織する「せとだエコレモングループ」が、農薬を削減し栽培方法などの情報を共有しながら、高品質のレモン栽培に取り組んでいます。



自治体紹介

瀬戸内海に浮かぶ「レモンの島」尾道市瀬戸田町。この島は、春にはレモンの花の甘い香りに包まれ、収穫期にはレモンをはじめとする柑橘の色に染まります。



ミョウガ（高知県須崎市）

素材紹介

須崎市のミョウガは、昭和57年頃から土耕栽培が始まり、現在では収量増や作業軽減等を目的とした養液栽培による生産に加え、培地等の再利用や先進技術の導入試験等、環境への配慮と未来へ繋げる持続可能な産地づくりに取り組んでいます。



生産者紹介

土佐くろしお農業協同組合のミョウガは、全国シェア1位であり、中でも須崎市内の生産者数は191人で全体の94%を占めています。



自治体紹介

須崎市は海の幸、山の幸に恵まれた自然豊かな場所です。海が一望できる絶景スポットや体験型アクティビティも充実しています。

さど 佐渡ワカメ（新潟県佐渡市）



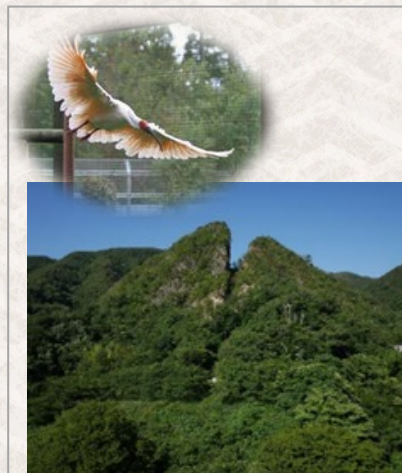
素材紹介

大規模な河川や工場が無い佐渡島の綺麗な海水の中で育った養殖ワカメです。特徴として柔らかかく磯の香りがしっかりと感じられます。澄んだ海水で育つワカメは光合成により酸素を供給し、生物多様性など様々な恩恵をもたらしてくれます。



生産者紹介

佐渡潜水株式会社は漁業者や行政と共に地域の水産業を支える企業であり、会長自らワカメ養殖に情熱を注ぐ生産者です。



自治体紹介

トキとの共生や佐渡金山などの歴史文化を継承しながら、脱炭素先行地域・SDGs未来都市として持続可能な島づくりを目指しています。

紅たで（福岡県朝倉市）



素材紹介

添えて、散らして、和えてよし。とされる紅たでは食の魅力を引き立てる名脇役。ピリッとした刺激的な辛みはもとより、日本の豊かな和食文化を彩る一品として古くから愛されてきました。無農薬栽培で徹底した生産管理のもと出荷しています。



生産者紹介

JA筑前あさくらの紅たで部会は昭和60年の部会設立以来、現在は50代を中心とした農家のみなさんが丹精を込めて生産しております。



自治体紹介

筑後川中流域に広がるのどかな田園都市。筑前の小京都「秋月」や原鶴温泉など、来訪者を魅了する多彩な観光資源も魅力です。





7マスめ

一. 穴子の棒寿司

一. 江戸前玉子焼き



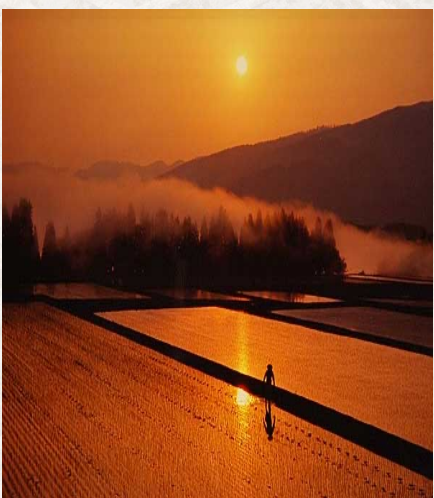
⑦		

魚沼産コシヒカリ（新潟県津南町）



素材紹介

雄大な農地とともに、有数の河岸段丘に形成される恵まれた自然を大切に維持しながら、食糧供給基地として、「魚沼産コシヒカリ」の生産をはじめ園芸品目ではアスパラガス、にんじん、スイートコーン、養豚などの畜産、「雪美人」に代表されるユリ切花等園芸作物による複合経営を行っています。



生産者紹介

有機栽培の最高級ブランド米の魚沼産コシヒカリをはじめとした、独自農法による各種農業生産、グルテンフリー製品、餅製品などの製造から加工販売を手掛けています。



自治体紹介

「ゆき みず だいち つな んまち」をブランディコンセプトとしております。雄大な大地で誇れるべき農産物の生産・豊かな観光資源を有する町です。

喜味の鶏子（大阪府河南町）



素材紹介

飼育環境・えさ・水などにとことんこだわり作り上げた卵です。鶏たちは葛城山麓の自然の中で日の光を浴びながら新鮮な空気を胸いっぱい吸って元気に育っています。国産素材を自社配合した安心・安全なエサで飼育された鶏の卵「喜味の鶏子」は「いのちに力を与える」ことができる美味しい卵です。



生産者紹介

タナカファームの田中成久さん。子供たちが安心して食べられるよう、飼料、飼育環境、水にとことんこだわった養鶏を行っています。



自治体紹介

大阪府の南東部にある自然豊かな町です。西行法師終焉の地で名高い弘川寺や、全国でも珍しい瓢形双円墳である金山古墳など、文化財も数多くあります。



8 マスめ

一. 鯖のピリ辛煮

	⑧	



ようしょく

養殖とろサバ（大阪府豊中市）



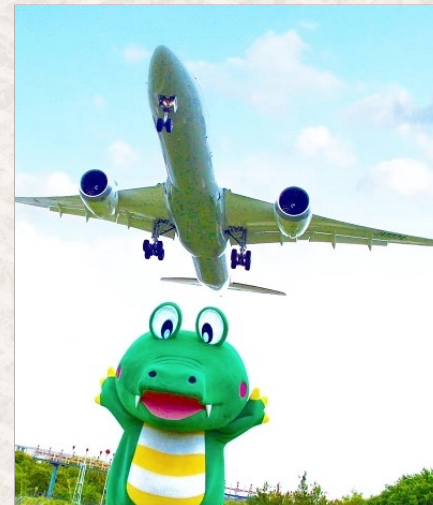
素材紹介

お刺身のサバの美味しさを知ってもらいたい。と、サバー一本で事業を行う(株)鯖やが立ち上げた「養殖サバ」に特化したフィッシュ・バイオテック(株)。豊中市内で陸上養殖の研究をしています。アニサキスの心配がなく、天然水産資源を侵さないサバの養殖はSDGsにも繋がっています。



生産者紹介

フィッシュ・バイオテック株式会社は、安全安心おいしい養殖のサバを、多くの方に届け、喜んでいただくために、日々奔走している豊中発ベンチャーです。



自治体紹介

「大阪国際空港」があり、飛行機の離着陸を間近で見ることができる「千里川土手」や四季折々の花が咲く「服部緑地」が人気スポットです！



泉州黄玉葱 『吉見早生』 (大阪府田尻町)

素材紹介

泉州玉葱の栽培は、田尻町が発祥地とされており、吉見早生は、瑞々しく甘みの強い玉葱で、明治期より大阪泉州地域一帯で栽培されていた。昭和62年頃に農協が出荷を停止した以降栽培されなくなっていたが、平成18年に農家の床下に残されていた種が見つかり、現在復活栽培に取り組んでいる。



生産者紹介

農業委員主体のたじりたまねぎ発祥の地協議会が、復活栽培に取り組み、年に1度だけ抽選で販売しています。



自治体紹介

大阪府南部の関西国際空港の対岸に位置し、古くから玉葱栽培と綿紡績で栄えた小さな町です。毎週日曜日に田尻漁港で開かれる朝市には早朝から多くの来訪者で賑わいます。





エリンギ（長野県中野市）

素材紹介

エリンギには、腸内環境を整える食物繊維や免疫機能に働きかけるビタミンDなど、体にうれしい効果が多く含まれています。弾力のある太い軸は切り方によって違う食感を楽しむことができ、くせのない味わいなので和洋中どんな料理にでも合います。



生産者紹介

(株)ケーアイ・オギワラではエリンギをはじめ、エノキタケ、ブナシメジを生産しています。キノコの生産を通して健康に貢献できる企業を目指しています。



自治体紹介

中野市は長野県の北東部に位置し、農業が盛んで、キノコと果物は全国有数の品質と生産量を誇っています。中でもエノキタケの生産量は日本一です。

乾しいたけ（大分県別府市）



素材紹介

有機JAS認定の栽培方法で育てられ、自然の中で育まれた豊かな香りと味わいが特長です。料理に加えると、乾しいたけの旨味が料理の腕を引き上げます。地域のクヌギを原木として使用しており、森林の循環利用に繋がっています。



生産者紹介

地域の小学生を対象に、春は駒打ち体験、秋は収穫体験を実施しており、子どもの食に対する豊かな心を育む取り組みを行っています。



自治体紹介

別府は、日本一の湧出量と源泉数を誇る温泉のまち。山と海に囲まれ、春は桜、夏は深緑、秋は紅葉と四季折々の風景も見どころ。

黒ニンニク（京都府京丹後市）



素材紹介

通常は廃棄物となる牧場で出た牛糞をたい肥に再利用して土づくりを行い、日本海のミネラルたっぷりの風にさらされながら、んにく自身の生命力にまかせ、低農薬で育てた栄養価の高いんにくです。それを熟成させることで、さらに健康増進効果を高め、環境にも人にも優しい食材となっております。



生産者紹介

農事組合法人日本海牧場では、おから、醤油粕等を「京たんくろ和牛」の飼料に、飼育で出た牛糞をたい肥に、再利用することで環境にやさしい循環型農業を実施しております。

自治体紹介

京丹後市は、京都府最北端に位置し、四季折々の豊かな自然が育んだ海産物、農産物に恵まれた食材の好影響もあり、百寿率が全国平均の約3倍を越す長寿のまちです。



京の黄真珠（京都府京都市）



素材紹介

新しい京野菜のひとつで、丸くて黄色い小粒のとうがらし。鷹の爪の2倍の辛みと、フルーティーな香りが特徴です。農家による収穫後、障害のある方が選別に携わり、香辛料メーカーで製品化する農福連携の取組が行われています。



生産者紹介

京の黄真珠生産組合のみなさんが障害のある方と一緒に、生産・調整や新たな商品開発にも取り組んでおられます。



自治体紹介

1200年を超える歴史の中で、京野菜をはじめとする特色ある農業が、豊かな自然環境や先人の努力により育まれ、脈々と受け継がれています。



9マスめ

- 一. シラス山椒煮
- 一. 信田飯

		⑨



しらす(乾燥ちりめん) (大阪府忠岡町)

素材紹介

「ちぬのうらわ」と呼ばれた大阪湾は海産資源の豊かな内海であり、特産品の一つとしてシラス・ちりめんがあり、忠岡町もその生産や加工をしていました。

日本一小さな町「ただおか」の一品として自信をもっています。ぜひご賞味ください。



生産者紹介

忠岡町漁業協同組合

しらすの中でも特に良いものを選び抜き、また、乾燥に工夫と力を注ぎ、丹精こめて丁寧に取り上げています。



自治体紹介

「つながる つどう
人を育む 日本一小さなまち
ただおか」をスローガンに
日本一元気なまちを
目指しています。



室谷の棚田米（島根県浜田市）



素材紹介

室谷の棚田は、標高599mの大麻山の中腹に位置し、大麻山を源とする清らかな水資源を活用して、エコ栽培による米づくりが進められており、昔から取り組まれて来た土づくりの成果と昼夜の寒暖差などから美味しいお米が収穫されています。



生産者紹介

急傾斜地の棚田で、両谷連合自治会米作り研究会を中心に、各農家のみなさんが丹精こめて生産しています。



自治体紹介

島根県西部、石見地方にある浜田市。日本遺産の伝統芸能『石見神楽』を創り出したまちであり、室谷の棚田祭りでも奉納されます。



調味料

複数マスに使用しております





しょうゆ かめびし醤油（香川県東かがわ市）

素材紹介

かめびしは「むしろ麴法」による醤油造りを江戸時代から守り続けるオンリーワンの会社。この「むしろ麴法」は人の手による作業が必要で3日3晩、人が管理するため、現在ではかめびしのみが継続。令和3年日本初の登録無形民俗文化財に指定された。



生産者紹介

江戸時代（宝暦3年/1753年）から続く老舗醤油屋。かめびしの18棟の建物自体も登録有形文化財に指定されています。



香川県 東かがわ市



自治体紹介

香川県の東端、関西からの玄関口に位置する東かがわ市。瀬戸内海と讃岐山脈に囲まれた自然豊かな穏やかな地域です。