

みやぎの食材とフランス料理の出会い

取組主体	KKRホテル仙台 鹿野佐一
取組の概要	司厨士協会所属、西洋料理に関する栄養及び食品衛生の普及向上を図り、併せて各現場での調理技術の改善に務め取り組む。



ポイント！

自ら県内生産者の元に出向き、確かな食材を活用してつくるメニューをレストランで長年提供。総料理長をつとめるレストランでは県内生産者を招いたフェア等も開催し、一般消費者に対して県産食材の魅力と、真摯にもものづくりに励む生産者のすばらしさを伝えている。

食育活動にも熱心に取り組む、小学生等に対する味覚の授業や、一般消費者及びプロの料理人に対する県産食材を活用した料理講習会等を積極的に開催し、宮城県産の海・山・大地の食材を作っている生産者の方々の思いと食材・調理の普及啓発に取り組んでいる。

【地産地消の取組のきっかけ】

宮城県は海・山・丘に限らず多くの食材があり、これらのすばらしい県産食材と、県内生産者の方を皆さんに伝えたいと思ったのがきっかけ。

【活動の内容】

- ◆ 県事業の「食材王国みやぎ地産地消推進店」に登録しており、県産食材をふんだんに活用した料理の提供を通して、県産食材の魅力等をお客様に伝えている。
- ◆ 県事業の「食材王国みやぎ伝え人（びと）」に登録し、小学生に対して県産食材を活用した味覚と食育の授業を行っている。また、学校給食関係の方、一般の方を対象とした県産食材をメインに活用した料理講習会を通して地産地消と食育活動を行っている。
- ◆ 「料理人のための水産見本市」を開催し、県内料理人と県内生産者とが直接交流できる場を創出するとともに、地産地消メニューの提供を通して、両者のマッチングを支援している。
- ◆ 県内生産者にも参加していただいた県産食材フェアをレストランで実施し、生産者と一般消費者の方との触れ合いの場を創出した。
- ◆ みやぎオリジナルクッキングアップル（サワールージュ）を使用したデザートを提供

し、本県産新食材の魅力についても積極的にPRしている。

- ◆ 仙台農業士会の研修会を当ホテルで開催。

【活動の成果】

- ◆ 県が実施する「食材王国みやぎ地産地消推進店キャンペーン」に積極的に参加する等、より多くのお客様への地産地消メニューの提供を通して、宮城の食材のすばらしさを周知できた。
- ◆ 地産地消教育の一環で、県内の料理人を対象とした試食会を開催し、地産地消メニューの提供や県産食材の魅力をPRすることで、県内飲食店等において県産食材の活用が促進された。

【今後の活動】

小学生に味覚と食育の授業と県産食材を使用しての食育の促進に取り組んで行く。



子どもたちへの食育活動



地産地消メニューの披露



宮城の銀ざけの新メニュー



地産地消料理講習会の講師

活動主体・連絡先

活動主体者名：KKRホテル仙台総料理長 鹿野 佐一

住所・所在地：(全日本司厨士協会宮城県本部)

〒980-0803 仙台市青葉区国分町3-8-17-203

電話：022(227)0643

