

○東日本大震災いちご農家支援策

- 目的

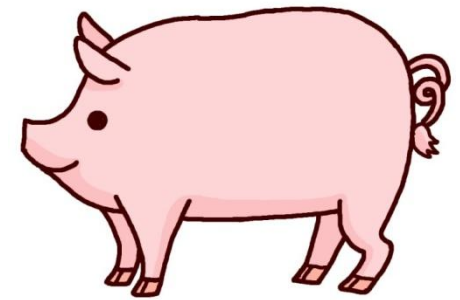
被災農家の就業場面の確保、震災復興の応援

- 一方で、産業振興基金のねらいである、新規就農者支援のための技術指導者と試験圃場の整備による戦略作物による形成

→いちごのブランド化を考えている

伊達の農業の課題②

- 流通部門
- 生産品の付加価値向上と販路拡大
- 消費者ニーズを踏まえた品質の向上
- 加工・小売・飲食業等との連携
- 「食を通じたまちおこし」のための基盤整備とまち全体の一体的な取り組み
- ウェルシーフード構想**により解消予定



3. ウェルシーフード構想に見る 地域活性化と挫折



1. ウェルシーフード構想とは？

- 伊達市における

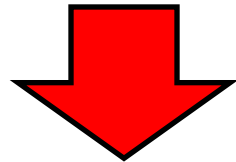
「食を通じたまちおこし」

- 2008年：基本作成
- 第一次産業活性化のための方策



1. ウェルシーフード構想とは？

- 伊達市の特徴「**多様性**を持った第一次産業」
 - 生産者・加工業・飲食業・消費者を含めた市全体での地域経済の活性化
- **第六次産業**



「食を通じたまちおこし」
ウェルシーフード構想

1. ウェルシーフード構想とは？

- ウェルシーフードの当初の構想は以下の6つの目標で構成される

①施設の整備

②ウェルシーメニューの開発

③認定制度

④加工品の生産と販路拡大

⑤オーナー制度

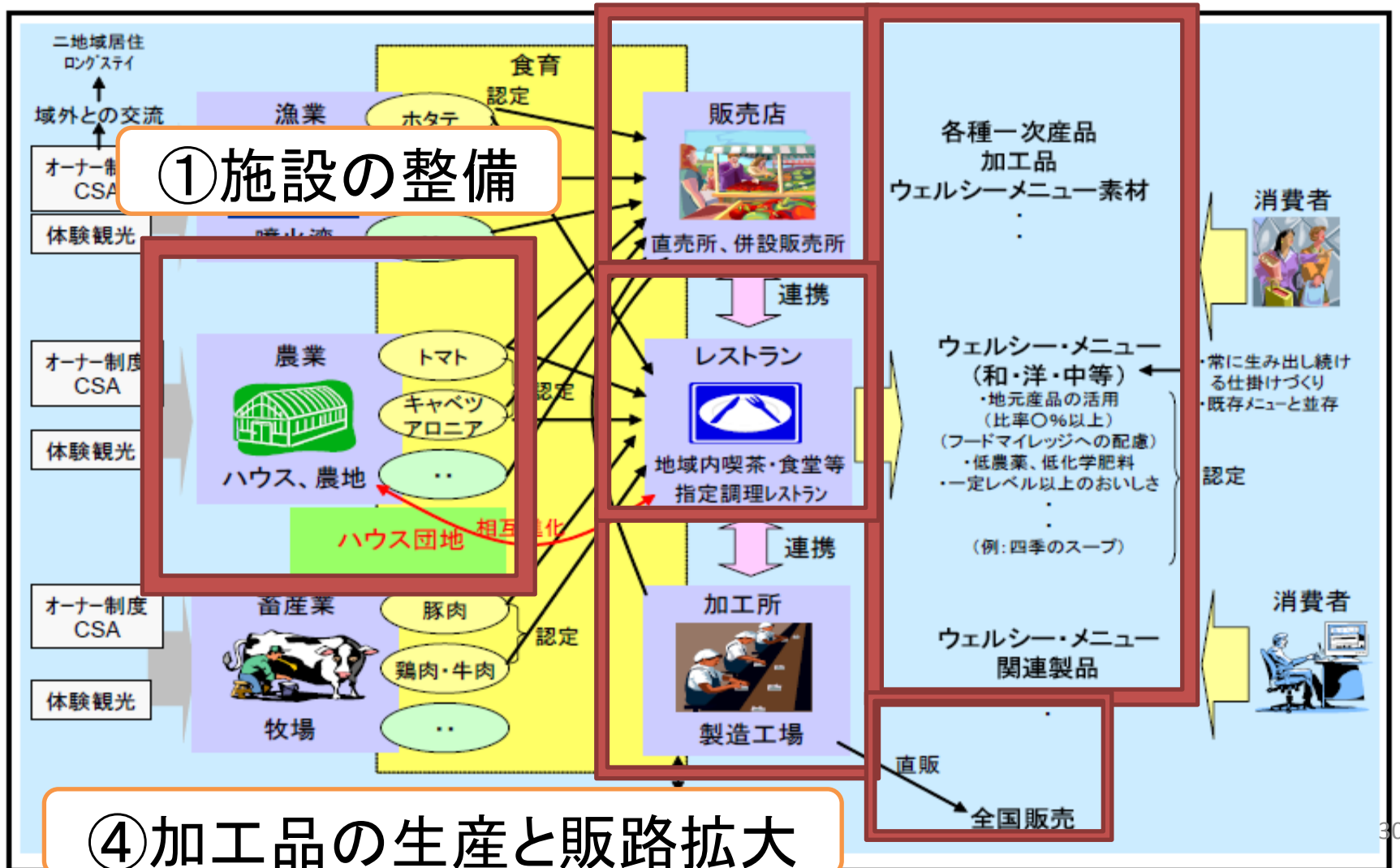
⑥食育の推進

※本調査では
①、②、④に焦点
を当てる

1. ウェルシーフード構想とは？

②ウェルシーメニューの開発

◎伊達ウェルシーフード構想イメージ図



2. ウェルシーフード構想の実践①



伊達・大滝合併記念 だて四季のスープ

噴火湾が目の前に広がる気候温暖な伊達。清流と豊かな緑が広がる大滝。「健康美食」は、この二つの地域の豊かな海、山、野の幸を、より多くの人に楽しんでいただくための地域ブランドです。
「だて四季のスープ」は、伊達・大滝の「健康美食」地域ブランドとして誕生しました。伊達と大滝の新鮮・多彩な野菜のおいしさや安全・安心への生産者のこだわりがたっぷり溶け込んでいます。
食をテーマに新しい郷土文化の創造を目指す「だてスローフードファクトリー」様のご協力の下に生まれた「だて四季のスープ」は、食卓から心を豊かにする新しいライフスタイルの提案です。

●●食べる「だて四季のすーぷ」
春のお目覚めすーぷ
伊達近郊のとれたて人参をたっぷり使ったクリームスープです。



鮮やかで濃厚なじんじん



●●食べる「だて四季のすーぷ」
夏の元気すーぷ
伊達産野菜をたくさん使ったブイヨンスープをベースにした、帆立貝のイギリス風スープです。



帆立たっぷりカレー風味



●●食べる「だて四季のすーぷ」
秋の大地の恵みすーぷ
たくさんの野菜を煮込んだミネストローネ風のさっぱりスープ。大滝産のキノコが味をきしめます。



ぷくら大豆と大根人参



●●食べる「だて四季のすーぷ」
冬の暖ったかすーぷ
見た目はシンプルなオニオンスープですが、手がかかったコンソメ仕立ての深いコクは、寒い冬ぴったりのほがほかスープです。



オニオンの自然な甘味



主催 食と観光の地域ブランド創出支援事業実行委員会
〒052-0025 伊達市網代町24番地 伊達商工会議所内 tel.0142-23-2222 (代)
販売 ホテル ローヤル
「だて四季のスープ」のお問い合わせ…ホテルローヤル TEL.0142-23-4888
開発 有限責任事業組合「だてスローフードファクトリー」

西田郡の地産地消運動を推進し、地域が輝く地域ブランドの認証・格付けを目標として、2005年(平成17年)11月に地域有志により形成。
伊達の食材にこだわった伊達独自のスローフードメニュー作りや商品の開発を通じて質の高い生産の食品を守り、地域の環境や文化に根ざした多様な発展を目指す。有限責任事業組合「だてスローフードファクトリー」を設立。
2006年(平成18年)1月、有限責任事業組合(LLP)設立。理事長 高野律雄(農場たかづつ代表)、所在地 伊達経済センター。



2. ウェルシーフード構想の実践②

DATE original recipe!

伊達の食材をとことん使った

レシピ集



伊達アロニア水餃子 サーモンボールカレー 伊達っ子バリバリピザ
伊達焼にぎやかピッツァ まるごと伊達お母さんの手作りコロケ 伊達の野菜昆布巻き
ブイヤベース & アロニアソース



伊達商工会議所 <http://www.date->

[cci.or.jp/%E3%81%BE%E3%81%A1%E3%81%A5%E3%81%8F%E3%82%8A%E3%83%BB%E3%82%B5%E3%83%9D%E3%83%BC%E3%83%88](http://www.date-cci.or.jp/%E3%81%BE%E3%81%A1%E3%81%A5%E3%81%8F%E3%82%8A%E3%83%BB%E3%82%B5%E3%83%9D%E3%83%BC%E3%83%88)

2. ウェルシーフード構想の実践

