

資料提供(投げ込み) 平成29年11月20日(月)	
場所 津市政記者室	
事務担当課	
所 属	職・氏 名
農林水産部 農林水産政策課 (電話059-229-3172)	農林水産政策課長 上嶋 幹久

「第5回津ぶっこの美味しいレシピin久居農林高校」の開催について  
～津ぶっこのおいしい食べ方提案～

津市自慢の農林水産物「津ぶっこ」13品目のうち、キャベツを中心に・茶・たけのこ・こんにゃく・原木しいたけの5品目を使った創作料理を県立久居農林高等学校生活デザイン科の3年生の皆さん(10班)が披露します。

津市の農を考える会、津市農林水産物利用促進協議会をはじめ、関係者で試食・審査し、優秀な作品を表彰すると共に津ぶっこのPRと消費拡大を図ります。

記

1 開催日時 平成29年11月21日(火) 14時40分～16時30分

2 開催場所 県立久居農林高等学校 調理室  
(久居東鷹跡町105番地)

3 食材提供者

食材名	地域	生産者(敬称略)
たけのこ	美里	美里農産物加工組合 組合長 山川徳美
キャベツ	白山	JA三重中央管内生産者
原木しいたけ	一志	長谷川まゆみ(農村女性アドバイザー)
茶	芸濃	竹尾英之(青年農業士)
こんにゃく	美杉	藤田てい子

4 対象(審査員を兼ねる)

県立久居農林高等学校(5名) 誠之小学校(1名)

青年農業士(6名) JA津安芸(1名) 津市農業青少年クラブ(2名)

JA三重中央(1名) 三重県(5名) 津市農林水産物利用促進協議会(3名)

津市(2名) その他(5名)

5 審査のポイント

- (1) 食材を活かしているか
- (2) 美味しさ
- (3) 独自性
- (4) 学校給食献立への汎用性

## 6 主催

津市の農を考える会、津市農林水産物利用促進協議会及び県立久居農林高等学校

## 7 その他

### (1) 津ぶっこ（津ぶらんど化推進品目）

市内の特徴ある産品を掘り起し、商品力のアピールや情報発信等により消費者イメージや評価を高め、消費拡大による農林水産業経営の安定化を目的として、「津らしさ」（地域ストーリー、伝統、生活文化など）や「生産環境」（自然、土地、季節感など）、「独自性」、「将来性・希少性」、「生産・流通量」などを調査し、13品目を選定しています。

13品目：いちご、キャベツ、茶、たけのこ、梨、自然薯、原木しいたけ、こんにゃく、ずいき、あさり、小女子、杉、花しょうぶ

### (2) 津市農林水産物利用促進協議会

津市の安全・安心な農林水産物の生産力を高め、生産者と消費者との信頼関係を深めつつ、市内で生産された農林水産物の市内での消費拡大を図るとともに、その特産品化を推進することにより、農林水産業の経営の安定化と地域の活性化に寄与することを目的とし活動しています。

### (3) 津市の農を考える会

津市の指導農業士、青年農業士、農村女性アドバイザー、農業青少年クラブの4団体で構成される農家のネットワークの会で、津市の農業を元気にする取り組みを行っている任意団体です。今回は青年農業士会が主になって取り組んでいます。

## 8 問い合わせ先

### (1) 津市の農を考える会事務局

（三重県津農林水産事務所津地域農業改良普及センター普及2課 中川）

電話 059-223-5104 ファクス 059-223-5151

### (2) 津市農林水産物利用促進協議会事務局

（津市農林水産部農林水産政策課 峯田）

電話 059-229-3172 ファクス 059-229-3168

### (3) 県立久居農林高等学校 生活デザイン科

電話 059-255-2013 ファクス 059-256-7174