

資料提供(投げ込み) 令和3年11月19日(金)	
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 稲垣 正司

「令和3年度つ乃めぐみの美味しいレシピin久居農林高校」の 開催について

津市自慢の農林水産物「津の恵み」のうち、津市産大豆を使用した豆腐をメイン食材に使ったテイクアウトメニュー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(7班)が創作し、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「つ乃めぐみ」のPRと消費拡大を図ります。

記

- 開催日時 令和3年11月25日(木) 10時30分から12時30分まで
(試食交流は11時15分から12時までの予定)
- 開催内容
 - 10:30～ 受付
 - 10:50 ・開会
 - ・開会あいさつ 津市青年農業士会会長
久居農林高等学校校長
 - ・オリエンテーション
 - ・「つ乃めぐみ」の紹介
 - ・久居農林高等学校生活デザイン科3年生による
津市産の食材を使った料理の紹介(7班)
テーマ「豆腐を使用したテイクアウトメニュー」
 - 11:20 ・試食交流タイム(料理の展示、試食)
 - 12:00 ・投票、集計、上位・特別賞入賞者発表
 - ・表彰式及び講評
 - ・閉会あいさつ
 - 12:30 ・閉会
- 開催場所 県立久居農林高等学校 食物1号室
(久居東鷹跡町105番地)
- 審査員
久居農林高等学校、津市の農を考える会(津市青年農業士会・津地区農業青少年クラブ)、津市農林水産物利用促進協議会(消費者代表・津市)、JA みえなか、JA

津安芸、津地域農業改良普及センター、その他

5 審査のポイント

- (1) 津市産食材を使用しているか（サブ食材数による評価）
- (2) 食材を活かしているか
- (3) 美味しさ
- (4) 独自性
- (5) テイクアウトの料理として活かせるか（持ち運びが容易、常温保存可 等）

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) つ乃めぐみ（津産津消）とは

津市農林水産物利用促進協議会（後述）では、津市農林水産物プロモーションの一環として、平成28年11月にホームページを開設し、津市農林水産物を紹介する新キャラクター「つ乃めぐみ」（つのめぐみ）を誕生させました。

ホームページではつ乃めぐみが、津市の農業、林業、水産業それぞれの魅力や、本企画の過去の優秀レシピなどを紹介しています。

- (2) 津市農林水産物利用促進協議会とは

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、津市内農林水産物生産者、消費者の代表及び関係機関等を構成員として活動しています。

- (3) 津市の農を考える会とは

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。

- (4) 当日は新型コロナウイルス感染症対策を行ったうえで、開催します。

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 千種）

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 横山）

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