

# 地産地消 & 健幸生活

## — SMILE プロジェクト —

三芳町オリジナルのヘルシーなお弁当を作るプロジェクト。いよいよプロトタイプ（試作）のお弁当が完成しました。

▼開発した淑徳大学生。試作のお弁当が並ぶ。



一食のバランスや適量を把握し、日々の食生活をより健康的なものにすることができるお弁当を開発する「SMILE プロジェクト」。メニュー開発は三芳町と協定締結している淑徳大学の看護栄養学部栄養学科の学生が行い、10月頃から福祉喫茶ハーモニーが調理、販売を開始する予定です。

6等分されたお弁当箱を使用。主食3、主菜1、副菜2の理想的なバランスを簡単に実現できる工夫がされています。

### “5感”で楽しむヘルシー弁当

「こだわりは野菜の量。1日に必要な野菜の摂取量の半分はみよし野菜を使用。約650kcalでヘルシー。5感で楽しむことができるように、味はもちろん、色、香りも工夫しています」と開発に携わった淑徳大学生。9月下旬にお披露目会を実施し、10月の販売に向けてラストスパートです。



写真：町内企業「石坂産業」の三富今昔村・石坂ファームで栽培し、提供している野菜スティックを使った森の畑のランチプレート。このプラザは単なるレストランではなく、環境教育推進施設です。地産地消と食育をめざし、三富新田の土壌で栽培できる野菜を鮮度を保ったまま、みずみずしさと美味しさ、自然の恵みとして食べる「自然の恵み体験の場」。料金には里山保全への寄付金が含まれ、食べた分だけ緑保全へと役立てられる仕組みにもなっています。

— 三富今昔村 —

住所 / 三芳町上富 1589-2

☎ 049-259-6565

営業時間 / 10:00-17:00

定休日 / 毎週日曜日



町の魅力に迫ります。

今月の特集は「食欲の秋」。三芳町でなぜお店を開いたのか、なぜ続けていくことができるのか。人情味あふれる物語と、自身の名前が付いたスイートポテトの素材となる秋の味覚の代名詞「さつまいも」を9代目として、伝統的な農法を守りながら作り続けている農家の物語をお届けし、食と三芳町の魅力に迫ります。

### 美味しい秋の物語

かもしれない。さらに、お店までの道のりや風景、文化や歴史を楽しむことができ、新たな町の発見になるきっかけができます。

### 食を通じて地域を知る

三芳町内にある数多くの飲食店。日ごろ足を運ばないお店に行ってみることが、新しいグルメスポットの発見となり、周囲の友だちを誘うなどし広めていくことで、三芳町の地域活性化に繋がる。

一方、若手の農家が集まる「三芳町4Hクラブ」では、小さなころから地元の食を知り、町への愛着を深めるために町内の保育所の給食に新鮮な野菜を提供し、地域で地産地消の活動をしています。

### 地産地消

地元で採れた食材を地元で食べる取り組みを「地産地消」と言います。町内に点在する直売所や、スーパーなどでみよし野菜を販売することで地域活性化や地元への愛着に繋がっています。

秋と言えばスポーツの秋、読書の秋、そして食欲の秋。三芳町で採れる野菜は「みよし野菜」としてブランド化され、高品質な野菜として高い評価を得ています。「富の川越いも」として三芳町の特産のさつまいもをはじめ、里いも、白菜、大根、そばなどが収穫される実りの秋。町内で食を通じ、秋を感じるすることができます。

# 美味しい秋の物語

秋と言えば「食欲の秋」。秋の代表格「さつまいも」の名産地、三芳町。今月の特集は食を通じた人情味あふれる物語をお届けします。

7月14日に作られた試作のお弁当

