

## 地産地消を広める



### 自家製食材で二ツ井町の味を提供

寿晴ら〜めん店主 小林 寿さん  
晴子さん

二ツ井町の国道7号線沿いにある『寿晴ら〜めん』。ご主人の小林寿さんが店を構えてから、今年で35年目を迎える老舗食堂です。寿さんが18歳で集団就職した時、通勤途中で食べたラーメンに感動し、そのお店で5年間修業を行います。その後地元に戻り、29歳の時にお店を立ち上げました。また、15年ほど前から、畑仕事にも力を入れ、地産地消を実践。現在、料理に使う野菜のほとんどを自家栽培し、『自産自消』を行う小林さんに、地場産食材の良さを聞いてきました。

#### Q 地場産食材を使用する理由は？

食材を自分で栽培することで、お客さんに自信を持って、料理を提供できることが一番の理由ですね。うちは新鮮かつ安全がモットーですので、他の食材も国内産にこだわっています。また、二ツ井町の自然が育んだ旬の食材を、お客さんに食べてもらうことで、二ツ井町のPRになれば良いと考えています。

Q 今後の意気込みを教えてください  
さらに『自産自消』を推し進めて、100%自家製食材の料理を作りたいですし、地場産食材の新しい料理にも挑戦していきたいです。

#### 寿晴ら〜めん

住所 能代市二ツ井町飛根字新大林320  
営業 11時〜19時 木曜定休  
問い合わせ 0185-75-2333

▽自家製栽培の新鮮な野菜が、ふんだんに使われた「中華どん」。コクのあるあんかけと、シャッキシャッキの新鮮野菜、そしてふっくらした「あきたこまち」のご飯がベストマッチング！一度食べたら、やみつきになること間違いなしです！！



中華どん



肉ラーメン(味噌)

△お客さんの要望で、生まれた「肉ラーメン(味噌)」。濃厚な味噌スープに、新鮮な野菜と肉を卵でとじた具、そして中細ちぢれ麺が良くからみ、食べ始めると止まらない美味しさです!!心も体もぽかぽかになるこのラーメンは、寒さが増してくるこれからの季節に、ぴったりですね!

JAGグループが取り組む「みんなのよい食プロジェクト」の1環としてJA全中は、企業との連携に取り組んでいます。この1月に開始するのが、日本航空(JAL)との「コラボレーション」です。JAL社員には食・農業・農村の魅力を体験してもらい、日本の「よい食」の魅力を連携して発信していきます。

■日本各地の魅力を発信するJALと「みんなのよい食プロジェクト」とのコラボレーション

JALは、日本各地の観光地や自然、文化、食などの魅力を再発見し、世界に向けて発信する「JAPAN PROJECT」に取り組んでいます。この「JAPAN PROJECT」に取り組むJALと、日本の「よい食」を発信して国産農畜産物の消費拡大を目指す「みんなのよい食プロジェクト」が連携することで、日本の「よい食」と、それを生み出す農業や農村、農村文化や食文化の魅力をともに広く発信することを目指しています。

■「ごはんをテーマにJAL社員が「よい食」を体験

テーマとして、日本の食卓の象徴であるごはんを取り上げました。JALの社員や家族、CA(キャビン・アテンダント)が産地を訪ね、稲刈りなどを体験しながら、米のおいしさや、それらを支える農家やJAの努力、豊かな自然環境、文化や歴史などを五感で感じ取ります。

■機内誌、機内上映に加え羽田のラウンジでおにぎりをサービス

JAL社員が体験した日本の「よい食」と地域の魅力を、機内誌「skyward」や機内上映を通して搭乗客にPRします。機内誌や機内上映では、CA(キャビン・アテンダント)がナビゲート役を務め、地元のJA関係者や生産者が登場します。



## みんなのよい食プロジェクト

また羽田空港国内線のダイヤモンド・プレミア ラウンジでは機内誌の掲載と連動して、「おにぎり朝ごはん」で日本を元気にキャンペーン」を展開します。11月には新潟・魚沼産「コシヒカリ」、12月には山形産「ひとめぼれ」、1月には熊本・菊池産「ヒノヒカリ」の米を使ったおにぎりを、ラウンジ利用者に提供していきます。

■今後もさまざまな企業・団体との連携を拡大へ

「みんなのよい食プロジェクト」では、今後もさまざまな企業や団体と連携し、「よい食」の仲間づくりと、国産農畜産物の消費拡大につなげていきます。

