



岐阜県JAグループでは、

「消費者は地域で生産された

新鮮で安全・安心な農畜産物を食べ、

生産者は地域の消費者が求める農畜産物を作る」、

このような地域の消費者と生産者と結び付ける

「地産地消」の取り組みを通じて、

地域の「食」と「農」を支えます。

地域で生産された
新鮮で安全・安心な
農畜産物も食べよう！



地域ならではの
農畜産物を知ること、
季節や行事に結びついた
伝統的な食文化や地域独自の
調理方法に触れる
きっかけになるね。

地域で生産された
農畜産物
他県や外国で生産されたことと
違い、地域で生産されたものには
少なからず、
地産地消のメリット（二酸化炭素削減）が
五割に上る。さらに、
地域にやさしい取り組みも
増えている。

直売所に並んでいる
農畜産物のラベルには
生産者の名前が載っているよ。
生産者の顔が見えるから
誰が作ったのかわかるね。
生産者の顔が見えるね。
安心して食べたいね。



美味ちゃん
みんなのよい農プロダクト

ホーム
ページ



お米料理レシピ部門 最優秀賞

野菜たっぷり タコライス

瑞穂市 / 古井 静さん

作り方

- ①玉ねぎ、しいたけ、にんじん、パプリカはみじん切りにする。
- ②枝豆を塩ゆでし、さやから取り出す。
- ③トマトをざく切り、レタスは食べやすい大きさにカットする。
- ④ケチャップとウスターソース、カレー粉を合わせておく。
- ⑤フライパンに油を入れ加熱。牛ひき肉、ニンニクを入れ炒める。香りが出たら①を加えて炒める。
- ⑥④を加え、汁気が少なくなるまで煮詰め、塩コショウで味を調える。
- ⑦器にごはんをよそい、レタスをのせてその上に具をのせ、枝豆、トマトをトッピングしてチーズをふりかける。

最優秀賞
作品

材料 (2人分)

- ごはん
- 牛ひき肉200g
- にんじん1/2本
- 玉ねぎ1/2個
- しいたけ2枚
- パプリカ1/2個
- 枝豆(お好み)
- トマト1個
- レタス2枚
- ニンニク1片
- チーズ
- カレー粉小1
- ケチャップ大4
- 塩コショウ少々
- ウスターソース大2

受賞者 から ひとこと

ワンプレートにいろんな食材で作った栄養もボリュームもあるタコライスはとても食べやすいです。牛肉は飛騨牛を使用、玉ねぎ・にんじん・しいたけ・枝豆・トマトは岐阜産を使用しました。

野菜が
たっぷり
栄養満点です!!

今こそ
地産地消宣言

岐阜県JAグループ

ぎふのお米・地産地消 レシピコンテスト2022



最優秀レシピ

おにぎりレシピ部門 最優秀賞

ひとくちで 岐阜がいっぱいおにぎらず

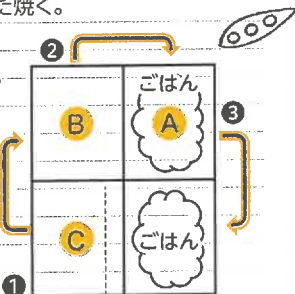
岐阜市 / 島崎 友暉さん

作り方

- ①(A)の玉ねぎ、しいたけをうすく切る。牛バラ肉と一緒に調味料で炒める。
- ②(B)の卵とゆでた枝豆、みじん切りにしたにんじんとあげを混ぜ、たまごやき鍋に流して焼く。ひっくり返してまた焼く。
- ③のりに図のように切りこみを入れて、ごはんと具をのせて、ぱたぱたとおりたたむ。
- ④ラップでしっかり包んで、ラップごと切る。

材料 (4人分)

- ごはん400g (B)
- のり4枚
- たまご2個
- 枝豆50g
- (A)
- 牛バラ肉100g (さや付き)
- 玉ねぎ1個
- にんじん1/4本
- しいたけ1個
- あげ1枚
- しょうゆ大2
- みりん大2
- さとう大1
- (C)
- のりは、長い辺をたてにおきます。
- のりの切り込みは、中心より少し左側に入れます。



切り込み

受賞者 から ひとこと

ぼくの大好きなおにぎらずに、大好きなおかずを合わせました。社会科で習った岐阜の食材をたくさん使って、たまご焼きも作りました。特に枝豆は、夏にたくさんの料理に使います。スライスチーズを入れると具がくっつくので、食べやすいです。ピクニックなどに、ぴったりです!

ぎふの
おいしい食材が
もりだくさん!