

## 8月7日・8日の「こども霞ヶ関見学デー」

### 『あふ食堂』にて、食を通じて“農林水産業”について考えよう！

農林水産省『あふ食堂』にてイベント限定の特別メニューの販売や「さかな解体ショー」を実施

株式会社 SANKO MARKETING FOODS(以下「当社」)が受託運営を行う農林水産省の職員食堂『あふ食堂』では、2024年8月7日(水)～8月8日(木)の2日間、霞ヶ関に所在する文部科学省をはじめとする各府省庁等が催す「こども霞ヶ関見学デー」において、イベント限定の特別メニューの販売、および「さかなの解体ショー」を行います。



**農業、畜産業、水産業の未来を考える！**

**応援しよう「こども霞ヶ関見学デー」限定のお子様プレートランチ登場！**

当社が受託運営を行う農林水産省の『あふ食堂』では、国産食材、有機農産物等環境に配慮した食材、被災地産食材を積極的に使用することで国内の食材消費拡大、食料自給率の向上を意識したメニュー開発などを行っております。また同時に、各県庁を通じて産地と連携したイベント、牛乳の新しい価値を提案するイベント、利用者アンケートに基づいた減塩メニューや高タンパク質をテーマにしたイベント、「さかなの日」の水産物消費拡大を目的とした魚料理メニュー販売など、さまざまな取り組みを実施してまいりました。そして、この度の「こども霞ヶ関見学デー」ではイベントに参加することもたちに向けて、料理を通して食材の背景を知ること「学び×食べる」を体験してもらえ「お子様プレートランチ」をご用意しました。また、8月7日(水)には、食堂内にて魚の種類や部位を解説しながら捌く「さかな解体ショー」を企画しております。未来を担う子どもと一緒にご来店をお待ちしております。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

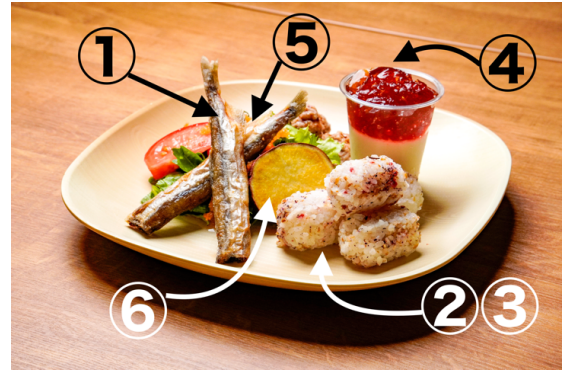
株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：慈道（じどう） TEL：070-3175-3192 MAIL：pr-all@sankofoods.com

## お子様プレートランチ「遊ぶ！学ぶ！食べる！プレート」について

「子ども霞ヶ関見学デー」開催中の2日間、お子様を対象に「遊ぶ！学ぶ！食べる！プレート」(700円・税込)を以下のメニュー構成で販売いたします。

### ①水産女子の獲った「宮崎メヒカリ」の唐揚げ

水産庁の推進する「海の宝!水産女子の元気プロジェクト」メンバーである宮崎県の吉田しのぶさんが、深海底びき網漁で獲ったメヒカリを使用。メヒカリは、地元漁師が選んだ“本当に美味しい魚”を選定し、多くの人に魚の美味しさを伝えるため全国漁業協同組合連合会が行うプロジェクト「PRIDE FISH (プライドフィッシュ)」にも登録されています。本プレートでは、お子様でも食べやすい唐揚げに仕立てました。



### ②福島県オリジナル水稲ブランドの有機米「里山のつぶ」のおにぎり

標高 300m を超える中山間地域の栽培に適した品種として福島県が 11 年の歳月をかけ開発した「里山のつぶ」。繊細なほのかな甘みと適度な粘り感が特徴の品種です。環境にやさしい有機農法で育てられた福島県磐梯町産のお米を、小さな米俵に見立てたおにぎりにしてご提供します。

### ③世界農業遺産(GIAHS)\* みなべ・田辺地域梅システムの梅干しふりかけ

日本一の梅生産地として知られる和歌山県南部に位置する、みなべ・田辺地域。そこにはさまざまな文化、地形、生態系や先人の知恵と工夫によって作られた世界に誇るべき日本の農業システムがあります。江戸時代から 400 年以上続く地域の独特で伝統的な「梅システム」で生まれた梅をおにぎりの味付けに使用しています。

### ④静岡県春野産の和紅茶使用 紅茶ミルクゼリー

日本茶の生産は、国内の中山間地域等(山間地及びその周辺の地域その他の地勢等の地理的条件が悪く、農業の生産条件が不利な地域)における重要な基幹作物です。しかし、地域経済においても重要な役割を担いながらも、その生産者と消費量は年々減少傾向にあります。『あふ食堂』では、より広く日本茶への興味・関心を持ってもらうため、そして国内で生産される茶葉の消費向上のため、静岡県浜松市北部に位置する春野町でつくられる和紅茶をミニデザートに使用。美しい赤褐色の和紅茶とミルクをそのままゼリー仕立てにして、ミルクティーのような味わいをお楽しみいただけます。

### ⑤有機野菜のサラダ～有機人参の手作りドレッシング～

有機野菜とは、指定の化学肥料や農薬などの「無機質肥料」を使わず、魚粉や油粕などの植物性・動物性由来の「有機物肥料」を使って育てられた野菜を指します。『あふ食堂』では次世代の環境を考え、積極的に有機野菜を使用しております。

### ⑥世界農業遺産(GIAHS)\* 武蔵野地域産 紅赤の蒸し芋

かつて火山灰土に覆われ、作物が育ちにくい土地を植樹による平地林として守り暮らししてきた武蔵野地域では、落ち葉を発酵させて堆肥にして畑の土に混ぜる独自の農法「武蔵野の落ち葉堆肥農法」を行っています。自然や生態系を生かした環境にやさしい農業を 360 年以上継承し、今に伝える武蔵野で育ったサツマイモ「紅赤」のホクホクとした味わいをお楽しみください。

※世界農業遺産(GIAHS)とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった、世界的に重要な伝統的農林水産業を営む地域(農林水産業システム)であり、国際連合食糧農業機関(FAO)により認定されます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：慈道 (じどう) TEL : 070-3175-3192 MAIL : pr-all@sankofoods.com

## 「さかな解体ショー」は 8 月 7 日(水)15 時から

漁業・水産業の現場で活躍する女性の存在感を高めるとともに、女性にとっての働きやすい環境づくりや仕事としての魅力向上を後押しするため水産庁が取り組む「海の宝! 水産女子の元気プロジェクト」。水産女子プロジェクトメンバーと『あふ食堂』スタッフの協力のもと、食堂内にて「さかな解体ショー」を 2024 年 8 月 7 日(水)15 時より実施いたします。ショーの中では、魚を捌きながら、魚がもともと海や川ではどんな形で泳いでいるのか、どんな体の構造をしているのかを丁寧な解説とともにお見せします。また、日本で古来より培ってきた魚食文化の大切さと、消費への啓蒙を行います。

## 「こども霞ヶ関見学デー」とは

霞ヶ関に所在する文部科学省をはじめ、各府省庁等が連携し、所管の業務説明や関連業務の展示等を行うことにより、夏休み期間中に子供たちに広く社会を知ってもらうこと、政府の施策に対する理解を深めてもらうこと、活動参加を通じて親子の触れ合いを深めてもらうことを目的としたイベント。

対象：小・中学生以下のお子様(原則として保護者同伴)

期間：2024 年 8 月 7 日(水)・8 日(木)

内容：各府省庁等の特色を生かし、子供たちを対象に広く社会を知るさまざまなプログラムを実施(オンラインプログラムあり)

参加府省庁等：内閣官房、人事院、内閣府、宮内庁、公正取引委員会、警察庁、個人情報保護委員会、金融庁、消費者庁、こども家庭庁、デジタル庁、復興庁、総務省、公害等調整委員会、法務省、外務省、財務省、国税庁、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、特許庁、国土交通省、気象庁、環境省、防衛省、会計検査院、国立国会図書館

詳細は下記よりご覧ください

[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/ikusei/kengaku/](https://www.mext.go.jp/a_menu/ikusei/kengaku/)



## 農林水産省『あふ食堂』とは.....

「あふ」は、「Agriculture, Forestry, Fisheries and Food」(農業、林業、漁業、食品)の頭文字から取りました。また同時に、古語では「会ふ(出会う)」、「和ふ(混ぜ合わせる)」、「餐ふ(食事のもてなしをする)」という意味を持つことから名付けられました。

「食の責任官庁 農林水産省」にふさわしい食堂づくりを目指し、国産食材、有機農産物等環境に配慮した食材、被災地産食材を積極的に使用したメニューを開発し、メニューは週替わりで毎日 8 種、ボリュームも満点! 福島県産のお米、国産原料の味噌、沼津などから直送した魚を使用し、産地の魅力を発信しています。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：慈道 (じどう) TEL : 070-3175-3192 MAIL : pr-all@sankofoods.com

## 産地の PR をしたい皆様へ

---

ご当地「食」の PR、および、その魅力等を「あふ食堂」より発信いたします。

次世代につないでいきたい伝統的な郷土料理、都道府県民に愛されている「県民食」、ほかの都道府県の人にぜひ食べてほしい地元の自慢料理、地元名店のレシピをメニューで再現および食堂メニューへのアレンジ等、企画協働にご興味がある方は下記までお問い合わせください。

【産地 PR に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 農林水産省 あふ食堂（担当：小川）

TEL：03-6206-7990 メールアドレス：kankocho\_pj\_2nd\_ml@sankofoods.com

## 『あふ食堂』概要

---

店名：農林水産省 あふ食堂

住所：東京都千代田区霞が関 1 丁目 2-1 農林水産省本館 B1 階

TEL：03-6206-7990

営業時間：平日 11:00～14:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日（閉庁日は休み）

公式ホームページ：<https://afu-shokudo.studio.site/>

公式インスタグラム：[https://www.instagram.com/afu\\_shokudo/](https://www.instagram.com/afu_shokudo/)

## 会社概要

---

【会社名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS

【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号 三慶ビル 2 階

【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号

【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2

【代表者名】代表取締役社長 長澤 成博

【設立】1977 年 4 月

【事業内容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営

【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>

【2024 年 6 月臨時株主総会動画】<https://www.youtube.com/live/xRUfF9qeL9w>

【2024 年 6 月中期経営計画】<https://www.sankofoods.com/ir/management/plan/>

【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>

【X】[https://twitter.com/sanko\\_mf/](https://twitter.com/sanko_mf/)

【Instagram】[https://instagram.com/sankofoods\\_official/](https://instagram.com/sankofoods_official/)

【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUJ149VzIjya7A/>

【水産メディア「CRAZY ABOUT FISHERY!」】<https://crazyaboutfishery.com/>

---

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：慈道（じどう） TEL：070-3175-3192 MAIL：pr-all@sankofoods.com