



兵庫県香美町
ジガボークャラクター
ジオンくん

プレスリリース

令和5年10月23日発信



マスコミ関係各位

情報発信元・取材等のお問い合わせ先

かみ
香美町役場 神戸営業所 担当：まつい のりよし

神戸市中央区下山手通5丁目1-1 興栄ビル501号
tel/fax : 078-599-5179 mobile : 090-5962-2967
e-mail : info@kami-kobe.jp

帰っておいで、ふるさと香美町へ



撮りにおいでよ 香美町



香美町 観光商工課



「日本一のふるさと給食」で地元愛を育む

地元産食材を積極活用 ～地元で愛されるアレからアノA級食材まで～



但馬牛肉



ニギス

【兵庫県香美町】の観光PRをしています、香美町役場観光商工課 神戸営業所の マツイ と申します。

兵庫県とは申しまして、神戸市から2番目に遠い位置にあります、県北部の日本海に面した**香美町（かみちょう）**。沿岸部「香住」では、豊かな日本海の恵み「松葉ガニ（ズワイガニ）」「香住ガニ（ベニズワイガニ）」のほか、ハタハタ、ノドグロ、ホタルイカなど季節によって様々な種類の魚介類が水揚げされます。

山間部「村岡」「小代」では、1000m級の山々から流れ出る**清流の恵み**により、全国食味値コンクールで上位常連の「**但馬村岡米**」、**カニ殻堆肥使用の「香住梨」**をはじめとした農産物、全国の和牛の**99.9%**に香美町産まれ**の但馬牛「田尻号」**の血が流れているという、まさに**和牛の聖地で育った「但馬牛」**など、**A級食材**の宝庫であります。

このような誇れる町で育つ子どもたちに、**ふるさとの味**を感じて欲しいと、学校給食では、地元産食材を積極的に活用しています。**伝統ある料理**から、親世代もうらやむような**豪華料理**まで、レパートリーは盛りだくさん！

11月12日には地域の方々への紹介イベント「ふるさと給食試食会」も開催します。

食企画、学校給食企画などございましたら、ぜひご取材等ご検討いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、お越しいただく場合には、より詳細な情報提供、行程調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと**香美町役場神戸営業所 松井**までご連絡ください。

詳しくは裏面をご覧ください

■ メニューの数々



←但馬牛ごはん

醤油と砂糖で甘辛く炊いた但馬牛を、ご飯と混ぜ合わせました。子どもたちに好評の定番メニュー。



←ハタハタとキノコの仲良し揚げ
ハタハタは、頭も骨も全部食べられるようしっかり揚げてます。

香住高校わかめのすまし汁→
地元香住高校海洋科学科の生徒が養殖したわかめを使用しています。



但馬牛肉じゃが→
但馬牛の旨味が、ホクホクのじゃがいもにしっかり浸みでて、味は格別！



■ 給食だよりを見てみると・・・

平成26年4月に全国初「香美町魚食の普及の促進に関する条例（通称：香美町とと条例）」が制定され、地元の漁業関係者や水産加工業者を中心に構成されるボランティア団体「香美町とと活隊」が魚食普及活動の牽引役となっています。その活動は高く評価され、2021年4月には、農林水産省の「第5回食育活動表彰消費・安全局長賞」を受賞されました。

また、町では毎年10月を「魚食普及月間」、毎月20日を「魚（とと）の日」と定め、家庭でも積極的に魚を食べてもらうと同時に、学校給食でも魚食メニューを積極的に取り入れています。今年の10月も町内で水揚げされた魚を使用した給食が提供されています！どんなメニューでしょうか？少し覗いてみましょう！



↑「とと活隊」濱上隊長は「焼にぎす」職人！

3 但馬牛ごはん、牛乳 カレーせんべい 干菜和え 果汁	11 カミカミ 麦ごはん、牛乳 S・K・S(2・3)※ キャベツと高野のレモン和え 高野豆腐の和じ	18 ノドグロごはん、牛乳 玉子焼き わかめの酢の物 大根のみそ汁 早生みかん	20 ごはん、牛乳 ツバスのから揚げ たくあんのごまあえ 打ち込み汁	27 麦ごはん、牛乳 ニギスのにんじんソース わかめのサラダ みそうずらおでん
---	---	--	--	---



↓村岡センター

↑香住センター

3 ごはん 牛乳 イワシのアンダレス ひじきのマリネ 白菜のミルクスープ	5 ごはん 牛乳 S・K・Sレモン味 こんにやくおかか炒め 高野の和じ	13 ごはん 牛乳 せんべいカレー そうめんかぼちゃ 枝葉シチュー	17 ととの白 麦ごはん 牛乳 ツバスのから揚げ キャベツ梅風味 さといものかす汁	23 かにのほろえみ菜ごはん 牛乳 はんぺんのフライ のりつくまヨあえ 和風カレー汁	25 村岡赤いワズレ献立 村岡米ごはん 牛乳 とり肉のアーモンドがらめ 骨戚とコーンのハムあえ さつまいものみそ汁 蟹ゼリー	20 武美田菜ごはん 牛乳 サワラの小代味噌焼き 切干の菜の花とじ 肉じゃが煮
---	--	--	--	---	--	---



←香美町産の魚・牛肉が使用される日は、香美町ジオパークキャラクター「ジオンくん」マークが記されます
※S・K・S（スター<星→干し>・キス・スティック）規格外の小さいニギスを干して炙ったものよく噛んで、頭も骨も食べることができる、カルシウムたっぷり食材です！

■ 給食で最も多く使用された魚は・・・

町内2つのセンターで調理された食事は、町内の小中学校、幼稚園などに運ばれます。それぞれメニューは違いますが、香美町産の魚を多くメニューに取り入れられています。

4月からのメニューを見て、あることに気が付きました。○○○○の名前が頻出！

最も多く使われた魚は、昨年に続き・・・ニギス。香住区民のソウルフードとも言えるこの魚。生魚を醤油で煮る（身離れの良さは新鮮さの証拠）、パン粉をまぶしてフライ、すり身にしたりつみれ汁（旨い出汁がでます）やつみれハンバーグなどなど。ちなみに、聞かれてませんが、私の好物は「焼ニギス」♡



↑焼きニギス

↓道の駅あまるべで販売魚（とと）カツバーガー

