



盛岡市プレスリリース
～もりおかの「食と農」をいっしょに盛り上げよう！～



令和 6 年 5 月 14 日
農 林 部 農 政 課
食と農の連携推進室

市政記者クラブ加盟社 各位

美食王国もりおか presents



もりおかグリーンフェスティバル
Morioka Green Festival 2024

“盛岡誠桜高校×まほら岩手 アロニアの魅力伝えるスイーツ考案”



市は、食と農のバリューアップ推進事業の一環として、“もりおかグリーンフェスティバル 2024”と題し、市内学生を中心に生産者や事業者と連携・協働して「美食王国もりおか」の食と農に触れられるプログラムを、一年を通して展開していきます。

今回は、盛岡誠桜高等学校食物調理課の生徒 27 名が盛岡の食と農の現状や課題について学び、新たな商品開発を通して盛岡産食材の魅力発信に取り組みます。

テーマ食材は「アロニア」。生産者からお話を聞き、まほら岩手の協力のもと、生徒が 5 チームに分かれて商品開発に取り組みます。また、今回考案する商品は、6 月に盛岡駅ビルフェザンで販売会を行い、まほら岩手で継続的に販売予定です。

全体のスケジュールは裏面のとおりです。食材との出会いから製作、販売までの約 3 カ月間におよぶ取組に御注目いただき、取材・報道していただきますようお願いいたします。

【問い合わせ先】

○企画に関すること

もりグリフェス事務局（盛岡ターミナルビル株式会社）

電話：019-629-2602／メール y-miyazawa@mtb.jregroup.ne.jp

担当：経営戦略部 宮澤 百合

○食と農バリューアップ推進事業に関すること

盛岡市農林部農政課食と農の連携推進室

電話：019-626-2270（内線6075）／メール：nosei@city.morioka.iwate.jp

担当：糸坪 佑都

美食王国もりおか presents

盛岡誠桜高校×まほら岩手「アロニアの魅力を伝えるスイーツ考案」概要

取組期間：令和6年4～6月

テーマ食材：盛岡産アロニア

方式：5チームに分かれて生菓子・焼菓子を考案する

スイーツ考案のテーマ：「家族にアロニアの魅力を伝えるお菓子」

全体スケジュール：

4月15日（月）アロニア産地見学（生産者：田村瑠 氏） …終了

4月22日（月）キックオフミーティング …終了

5月上旬～ レシピ考案

5月下旬 試作（指導：瀬川徹 氏）★

6月上旬 生産者訪問と完成品の試食（生産者：田村瑠 氏）

6月29日（土）販売会（盛岡駅ビルフェザン）★

★印の日程は取材が可能です。実施日前に改めて個別のプレスリリースをおこないます。

事業協力：M.A.U（盛岡アロニア同盟）、まほら岩手

参考

【美食王国もりおかとは】

盛岡産農畜産物の高付加価値化や販路拡大を目的に、平成29年度から、

「美食王国もりおか」をキャッチフレーズにさまざまな事業を展開しています。

本企画は、本市の食と農を応援する機運や愛着を醸成することを目的とした事業です。

詳細は、右記の二次元コードから「美食王国もりおか」ウェブサイトをご覧ください。



【アロニアとは】

アロニアは盛岡市南東部の砂子沢地域で栽培されるバラ科の果物です。酸味と渋みがあるのが特徴で、生活習慣病や老化予防に効果的なポリフェノールが多く含まれており、スーパーフードの一つとして知られています。今回、産地見学に協力いただいた田村瑠さんは M.A.U（盛岡アロニア同盟）としてアロニアを砂子沢地域のブランド食材として発展させる取組をしています。

【まほら岩手とは】

「地賛地笑」をテーマに掲げ、生産者と共に地元食材の魅力を広く発信することで、地域活性化を目指している事業者です。今回、スイーツ考案の指導に当たっていただく瀬川徹さんは、盛岡市薮川にある「まほら岩手」でパティシエとして活動されています。