

大阪産(もん)PR大使賞

府民に愛されるブランドになるには、ブランドへの共感や支持が大切です。今年も大阪産(もん)PR大使ハイヒール・モモコさんから、府民目線で共感を覚えた活動を推薦していただきました。

大阪産(もん)PR大使から

PR大使になって、沢山のみなさんの取り組みに改めて驚かされました。大阪産(もん)が身近なブランドとして、しっかり育ってほしいです。私も応援しています！



大阪府4Hクラブ連絡協議会 (大阪市住之江区) 明日の大阪産(もん)は我々若者の笑顔とともに!

活動の概要

これからの大阪農業を担っていく若手農業者の団体です。府内全域から集まった20から30代までの若手農業者が大阪産(もん)イベント等に出展し、自ら育てた農産物や農産加工品を通して大阪産(もん)をPRしています。

ハイヒール・モモコさんから一言

大阪の農業は高齢化や耕作放棄等の問題に直面していますが、彼らのような熱意をもって農業に取り組まれる方がいてくださりとても心強いと思います。これから大阪の農業の担い手として活躍されることを大いに期待しています。



豊下製菓株式会社 (大阪市阿倍野区) <http://toyosita.com/> なるだけ国産、なるだけ大阪産(もん)

活動の概要

なにわの伝統野菜を用いた有平糖細工や関連製品を発売し、なにわの伝統野菜製品の先駆けとなりました。大阪産(もん)名品だけでなく、原料を国産、更には大阪産(もん)に切り替えることで大阪産(もん)製品も充実させています。

ハイヒール・モモコさんから一言

大阪では餠を親しみを込めて「アメちゃん」と呼ぶほどなじみのあるお菓子です。大阪らしいお菓子になにわの伝統野菜や大阪の果物を使った餠は、大阪で愛される商品だと思います。餠が野菜の形をしているのもかわいらしいです。



特定非営利活動法人 野と森の遊び文化協会 (豊中市) <http://notomori.org/> 万博たけのこの地産地消から地産地商、全ての人々の地産地賞

活動の概要

大阪産(もん)万博たけのこの販売による府内林産物等の普及を通じた公益多面的活動を展開しています。障がいのある人々と高齢者ボランティアが販売主体となり、収益の一部を東日本大震災の被災者支援に活用しています。

ハイヒール・モモコさんから一言

大阪産(もん)を中心としてボランティアの方や障がいのある方々を含め、共同で取り組んでいただいている点に感銘を受けました。大阪産(もん)を様々な方々をつなぐツールとして今後も活用していただければ嬉しく思います。



はっぴいおかん (羽曳野市) <http://happy-okan.com/> はっぴいおかんと若者達で大阪産(もん)を世界へ発進!!!

活動の概要

大阪の明るいおかん達のユニット「はっぴいおかん」は、地元農産物(いちじく・ぶどう)を用いた加工食品を考案し、地域の大学と連携しながら地域活性化に寄与できる体制作りで貢献しています。

ハイヒール・モモコさんから一言

明るいおかん達のユニットが素敵で、一人の大阪人として応援したいと思えます。また、南河内の特産品のいちじくやぶどうは私も好きで、生で食べるだけでなく様々な場面で使える商品で新たな食べ方を提案していただきたいです。



山口食品株式会社 (豊能町) <http://www.yamaguchi-natto.com/> 「大阪産(もん)大豆都」構想への道筋

活動の概要

100%大阪産大豆製品開発と販売を通じ、地域経済活性化の取組を進めています。休耕地・遊休地等の実状の壁にあたるが、様々な人の力により平成24年度は約60aの面積で約600kgの大豆を収穫。今後も生産拡大を目指します。

ハイヒール・モモコさんから一言

関西で敬遠されがちな納豆を大阪産(もん)で作っているところが魅力的だと思います。大豆や納豆の生産を引き続き拡大していただき、地域経済を活性化だけでなく大阪の食卓も納豆で活性化してほしいです。



優良賞

■ 薬膳カレーの店 アーリオ・オーリオ (大阪市中央区) <http://www.facebook.com/namba.aglio.olio> 大阪産(もん)を通じて、地域と人を元気にしたい



大阪産(もん)の野菜を使い、動物性一切不使用のカレーを開発(薬膳カレー)。地産地消で農家と消費者をつなぎ、地産のおいしさをPR。旬の野菜をたっぷり使ったカレーを通して、野菜とカレーの新しい形を積極的に発信しています。



■ 株式会社 御菓子司 絹笠 (大阪市鶴見区) <http://www.honke-kinugasa.jp/> 大阪産(もん)にこだわった美味しいお菓子を皆様にお届けします



「とん蝶」や銘菓「商」「大阪城趾」など9品目が大阪産(もん)名品に認定されています。ロゴマークを印字したショッピングバッグ等を通して大阪産(もん)名品をPRしています。



■ クッチーナ カサイ (豊中市) <http://cucinakasai.jp/> 大阪産(もん)の野菜を使った調味料やパスタソースで食卓に笑顔を!



規格外農産物の受け皿となり、商品を製造販売することで、地域活性化に寄与するとともに大阪産(もん)の普及と地産地消を推進。また、それらはレストランで丁寧に調理され、保存料や添加物を一切使用しない安心安全で美味しいものです。



■ 有限会社しものファーム (堺市中区) <http://www.sakai.zaq.ne.jp/shimonofarm/> 安全で美味しい「大阪産(もん)」の提供、PRで都市農業を振興



減農薬・減化学肥料栽培として府の認証を受けた「大阪エコ農産物泉州さかい育ち」を出荷し、出荷袋に大阪産(もん)ロゴマークを表示しています。安全で美味しいこまつな生産を基本に、大阪農業が理解され、応援してもらえる農業を目指します。



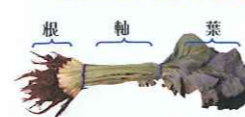
■ タケダハム株式会社 (大阪市浪速区) <http://www.takedaham.co.jp/> 大阪の独自品種である大阪家鴨(あひる)のブランド化の推進



大阪独自品種の大阪家鴨は脂肪が少なく、肉のキメが細かいなど高い肉質が特徴です。大阪府の試験研究機関等と協同で加工品を開発し、生協や外食産業へ提供するなど、「生粋の大阪産(もん)」として、ブランド化とPRに取り組んでいます。



■ 八尾市農業啓発推進協議会 (八尾市) <http://www.on-do.net/yaotokusanbutsu/> 飲食店・消費者とタッグを組んで地域農業をPRしています!



八尾市特産品(八尾えだまめ、八尾若ごぼう、紅たで)を中心に、飲食店、量販店、消費者等を巻き込んだ活動を展開。特に飲食店向けの講習会を通して生産者と飲食店をつなぎ、特産品を使ったメニュー提供や商品化が数多く実現しました。

