

### 3) にんじん料理コンクール

誰でも手軽に作れて、幅広い年代に好まれる人参料理レシピを募集。この事業は、平成19年度から始まり、毎年、関東地方や中国地方などの遠方から応募をいただくなど、好評を得ています。料理のジャンルは、和風や中華など様々です。

最終審査では、実際に調理して審査員に食べてもらいます。審査には、市長や市内の飲食店などが加わり、厳正に行われます。

受賞作品は、11月～12月の冬人参収穫時期に合わせ、市内飲食店の協力で限定メニューとしてお客様に提供しています。

### 4) 出前講座

毎年11月、市内小学校へ「各務原人参」の出前講座を行い、地産地消と食育の推進を図っています。講座は、各務原人参が全国的にも珍しい2期作で栽培されており、地域特有の肥沃な黒ぼく土壌を生かした、鮮やかな色と深い甘みを持っていることなどの特色や、農家の様々な知恵や苦労話などをポイントに進められます。



出前講座

### 5) レシピの考案

「東海学院大学 健康福祉学部 管理栄養学科」では、手軽に作れて栄養価があり、幼児から高齢者まで、皆さんに好まれる美味しいおかずのレシピを研究しています。にんじん料理コンクールの現在までの受賞作品も合わせて編集したレシピ集を作成し、市内の図書館や福祉センター、JA各支店などに配布します。

### 各務原人参キャラクター

各務原人参のキャラクターが誕生しました。その名も「かかみちゃん」。

いつも元気いっぱい、好奇心旺盛な「かかみちゃん」は、誰とでもお友達になれます。様々なPRイベントに参加する計画です。



### 各務原にんじんの歌

「東海学院大学 人間関係学部 子ども発達学科(音楽科教育)」が、幼児向けの「かかみがはらにんじんのうた」を考案。料理上手のお母さんが、子どもに人気のカレーライスやサラダ、人参を使用した郷土料理のきんぎょ飯など、キッチンで楽しく調理する姿をイメージすることができ、覚えやすい歌詞を、優しいリズムにのせた、思わず、口ずさみたくなるようなフレーズです。

また、高齢者向けの「ニンジン、スキ!」と、リズムに合わせて体を動かす体操も考案しました。各務原市 農政課では、今後、福祉担当課などと連携し、幼児教育や健康増進、高齢者イベントなど多岐の分野での活用を計画しています。