



Today's Special

ノウフランチプレート

期間限定 12/3(水) - 5(金)



登米市産環境保全米 ひとめぼれ

小松菜のお味噌汁

野菜サラダ

人参とカラフル大根のピクルス

しいたけとほうれん草のアンチョビガーリックソテー

かぼちゃとズッキーニのマッシュサラダ

豚肉と香味野菜のトマト煮込み・伊達の燻製 あいもり

カラフル大根のスチーム

さつまいもとメープルの豆乳プリン

1320 円 (コーヒー付)

生産者と提供食材



Seed Company
(登米市)

環境保全米 ひとめぼれ
(ノウフク JAS 認定)



ぴあ
(仙台市)

伊達の燻製 銀鮭



あいあいファーム
わ・は・わ田尻
(大崎市)

こめ豚



未来彩園
(大衡村)

トマト



芽ぶき
(仙台市)

無農薬栽培の小松菜、
人参、カラフル大根



耕佑
(栗原市)

水耕栽培のサンチュ
サラダ菜、みつば



虹の園
(角田市)

吟醸味噌
ゆず糀ドレッシング



しいたけランド
(登米市)

菌床しいたけ



ソーシャルファーム
大崎
(美里町)

サラダほうれん草



ドリーム農園
(登米市)

にんにく



ラ・フリーズ
(名取市)

さつまいも



くじらのしっぽ
(石巻市)

塩

ーノウフクランチとはー

農業者の担い手不足解消と、障害者の活躍する場の拡大を目指す取り組み「農福連携」によって栽培・生産された食材だけで作られたランチです。

2019年に制定された、新たな日本農林規格「ノウフク JAS」を取得している野菜や加工品、無農薬栽培など、こだわりの食材を揃えました。

今回の限定メニューは、イタリアでの修行後、米国大使館の菜園管理人、羽生結弦氏や GUCCI、ファレルウィリアムスへのケータリング等も手がける、菜園料理家の藤田承紀氏による監修です。

ノウフク JAS について

「モノの価値(既存の規格)」から 「社会的な価値(ノウフク JAS ブランド)」へ

農福連携に関する取組が拡大していくなかで、生産された農林水産品を規格として定め、その農林水産品が確かなものであることの説明や、ブランド力を高めることが今後さらに農福連携を進展させていくうえで重要となりました。

平成 29 年度の農林水産省による JAS 法改正により、JAS の対象が「生産物の品質」だけでなく、「生産物の生産方式」や「生産物の取扱方法」などにも拡大されることになりました。このように手続きが整備されたことに伴い、農福連携の取組によって生産された農林水産品の規格化を図り、平成 31 年 3 月に「障害者が生産行程に携わった食品(以下、ノウフク JAS)」が農林規格(JAS)として制定されることになりました。この資格を取得するには、農林水産大臣に登録された「登録認証機関」の講習会を受け、書類審査・実地検査を経て、技術的基準に適合していれば認証事業者として認定されます。

※令和6年3月19日には一部改正され、新たに認証品目に観賞用の植物が追加されて「障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格(ノウフク JAS)」となりました。



規格とは本来、均一的で効率的であることを求めるものですが、ノウフク JAS は「多様であること」に価値を見出します。産地や品種、栽培方法を軸とするブランドではなく、農福連携商品の背景にある社会的価値を認めるこの規格によって、障害がある方のみならず、すべての人が自他の多様性を受け入れ、非均一性の中にある優しさや強さに価値を見出すひとつのきっかけとして、豊かな共生社会実現の一助となることが期待されています。

福祉施設で働く障害者が個々の特性を活かして働く「農福連携」は、日本の農業人口の減少や高齢化といった課題を解決できる取り組みとしてこれまで以上に注目されています。また、障害者の働く機会の増加は、彼ら彼女らの工賃(給料)向上にもつながります。このような農業と福祉の連携に様々な企業が加わって、人と地域がよりいっそう元気になるような取り組みが広がることも期待されています。

ノウフク JAS ブランドは、想定する6つの項目で SDGsの目標の達成に貢献できます。

