

エノキタケの
新しい食べ方を
長野県から世界へ



子どもたちにもっとエノキタケを好きになって
たくさん食べてほしい

食べる

エノキタケの栽培が盛んな北信地域の
学校給食で 15,000 食配布



学ぶ

エノキタケの歴史や文化を知ることが出来る
エノキタケ食育ブックを配布



調べる

児童生徒の声を集めて末永く愛される商品に改良する
アンケート調査



エノキタケを使うメリット

その1

エノキタケが苦手な児童生徒が多いので、細かく刻んで使うことで食べやすい調理法である。

その2

鉄分、食物繊維の増加、脂質の減少、またはエノキタケ特有の成分が摂取できる。

その3

食肉よりも安価なエノキタケを材料とすることで、価格を下げるができる。

その4

肉のみのハンバーグよりも、冷めても固くなりにくい。

エノキタケを使うことで
いろいろなメリットが期待できるね



4つの達成ビジョン



予防医療や生活習慣病の抑制効果が期待でき、健康寿命の延伸や長寿県としてさらなる発展に寄与する。



エノキタケを食肉代替することで食肉量を緩やかに抑制し、畜産業が与える地球環境負荷の軽減に寄与する。



食肉が県産エノキタケに置き換わることで、県内産食材使用率を向上させ地産地消の豊かな文化を醸成する。



エノキタケの通年安定した需要があれば、業界生産者の持続可能な経営基盤を確立させることができる。