

## ⑩福島お膳で福島の持続可能な農と食を体験する

福島市 摺上亭 大鳥

SDGs17の目標  
該当No.

2

8

## 【プログラムの内容】

- ▶福島県地場の食材を中心とした『福島お膳』を味わいながら、持続可能な一次産業や食文化を考えます。
- ▶海から山まで、3地方にまたがる福島県は採れない食材がないほど食材の宝庫です。JAグループの宿として揃えた食材の周辺情報、地元福島県産の食器、食文化も一緒に味わい・学ぶことができます。
- ▶施設内の六次産業化の様子や、売店での商品パッケージデザイン/PR方法なども学習することが可能です。

## 【SDGs「17の目標（ゴール）と169のターゲット」】

- ▶ゴール2（ターゲット2.3）：福島の多様な地場食材に触れ、その活用を意識することで小規模生産者の生産性や所得向上を図る。
- ▶ゴール2（ターゲット2.4）：地場食材を活用することにより、持続可能な食料生産システムを守る。
- ▶ゴール8（ターゲット8.9）：食事・売店で『雇用創出、地方の文化振興・産品販促につながる持続可能な観光業を促進する』意識を学ぶ。



施設外観



福島お膳コンセプト



福島お膳（イメージ）



土産処 しのぶ野

## 事前学習

- ▶海から山まで、3地方からなる福島県の多様な気候・風土を調べてみよう

## 現地学習

- ▶食材の写真・説明文だけでなく、記入欄を設けた教育旅行向け『おしながき』を配布する。味わいのみならず、食材や食器の周辺情報をメモできるようにする
- ▶食事前・中にも、スタッフから周辺情報の説明をすることが可能

## 事後学習

- ▶メモを元に、気になった食材の産地や、PR方法を検討する

受入人数	2 ～ 200名
受入可能時期（休業日）	通年（不定休）
受入可能時間	17時30分 ～ 20時
体験時間	60分

対象	小学生・中学生・高校生
1人/1回 当たり料金	小学生・中学生：1泊2食付@15,950円 高校生：1泊2食付@17,600円 （プログラム費用は、宿泊料金に含む。）
備考 （雨天対応等）	夕食時のプログラムにつき、受入可能時間は夕食提供開始可能時間を記載しております。

## ▶問い合わせ

企業/施設名称：摺上亭 大鳥  
担当名：石毛  
TEL：024-542-4184  
営業時間：8:30～19:00  
休館日：不定休

