

合同会社グループテクのスマイルケア食（青マーク）認証取得について

1 スマイルケア食（青マーク）に認証された商品について

- ・令和3年1月6日に認証取得。どじょう加工品の認証取得は県内初となります。
- ・3月7日（さかなの日）より、キッチンカーでスマイルケア食としての販売を本格スタートします。
- ・臭みがなく骨まで柔らかい「白山平泉寺どじょう」を使用した下記の2商品が認証を取得しました。

■白山平泉寺のどじょうのから揚げ

- ・キッチンカー 小カップ（30g）300円～
- ・道の駅 1パック（50g）600円



■白山平泉寺のどじょうの蒲焼き

- ・キッチンカー（1本）150円



2 どじょうの養殖がスマイルケア食につながるまでの経緯

- ・本業の建設業で、地元の農家から「後継ぎがない」「自分が作付するのもつらくなってきた」という声をたくさん聞き、荒れた田畑が増えていることを実感した。
- ・勝山の田舎の風景を残すため、荒れた田畑を有効活用し地域の元気を取り戻すにはどうしたよいか考えた結果、地域ではだれも取り組んでいなかった女神川（おながみがわ）の清流と勝山の地下水を活かしたどじょうの養殖をひらめいた。
- ・新たな名物にすることで新しいメニューやお土産の開発に繋がり、自分のチャレンジが地域の賑わいや風景の維持につながることを目指している。
- ・スマイルケア食の認証取得は、その第一歩。これをきっかけに小さいお子様からご高齢の方までたくさんの人に召し上がっていただき「どじょうがおいしいこと」「勝山で新しいことにチャレンジしている人がいること」をたくさんの人に知ってもらいたい。

3 どじょう養殖のこだわり

- ・そばを流れる女神川の清流と、勝山の地下水を使い、薬剤は一切使用せず、採卵から出荷までのすべての工程を勝山で行っています。
- ・自然に近い環境でのどじょう養殖を目指し、地域の休耕田で養殖した微生物を餌の一部にしています。

4 販売店舗

①キッチンカー

- ・平泉寺 白山神社前 : (4月～11月末) 9:00～17:00、金土日・祝日
- ・勝山城博物館 駐車場 : (12月～3月末) 10:00～17:00、金土日・祝日

②店頭販売

- ・道の駅 恐竜溪谷かつやま

5 さかなの日（毎年3月7日）について

- ・SAKANA & JAPAN PROJECT 推進協議会（運営：全国漁業協同組合連合会、大日本水産会、産経新聞社）が魚食推進を目的に制定しました。
- ・2017年に日本記念日協会に正式登録されました。

6 スマイルケア食とは

(ロゴ)



(青マーク)



- ・農林水産省がこれまで介護食と呼ばれてきた食品の範疇を整理し、「スマイルケア食」として新しい枠組みを整備しました。
- ・食品の噛みやすさや飲み込みやすさに応じて認証されます（青、黄、赤マーク）。青マークは、高齢者に不足しがちなタンパク質とエネルギーが補給できるように、農林水産省が定めた基準（タンパク質量とエネルギー量）を満たした食品が認証されます。

問い合わせ先

合同会社 グループロテック 代表 谷 浩紀

住所：勝山市平泉寺町平泉寺 112 字 10 番 2

電話：0779-64-5710

ホームページ：<https://www.big-advance.site/s/163/1261>