

報道関係各位

「みんなではぐくむ につぼんの食」
イベント広報事務局

「明治安田生命 J1リーグ第1節」 in 吹田サッカースタジアム 「みんなではぐくむ につぼんの食」ブースでガンバ大阪選手の『元気めし』を紹介 遠藤保仁選手の元気の素は「炊きたてのご飯」!

農林水産省は、国産農林水産物・食品に対する消費者の理解や信頼を高めることを目的として、全国各地で地域の農林水産物の魅力を消費者に伝えるイベント「みんなではぐくむ につぼんの食」を実施しています。今回、2017年2月26日（日）に吹田サッカースタジアムで開催された「明治安田生命 J1リーグ第1節」の会場にブースを設け、地域製品の紹介や販売を行うとともに、ガンバ大阪の3選手の『元気めし』（元気の素となる食べ物）を紹介し、国産農林水産物・食品のPRを行いました。

また試合前には、スタジアムの大型ビジョンでは、サポーターに向けて3選手によるメッセージ動画が放映されました。

<p>今野 泰幸 選手</p> <p>『元気めし』 うなぎと餅</p> <p>食べる元気わいてくる大好きなメニューはうなぎとお餅です。小さい頃から食べていたずんだ餅は、チームメイトにも知らない人が多く、そのおいさを語って、みんなにお勧めすることも多いです。地元宮城、札幌、東京、大阪と色々な地域でプレイしていますが、その土地特有の美味しいものを食べるのが戦うパワーにもなっています。僕の元気の秘訣は「バランスよく残さず食べる」ことです。小さい頃からお母さんによく言われました。「サッカーをもっとうまくになりたい、そのために食べるものが重要だ」と思っ、高校生の時には友達同士で語りあったりもしました。おやつめざしというのもいい思い出です。</p>	<p>東口 順昭 選手</p> <p>『元気めし』 力士味噌</p> <p>新潟でプレイしている時に会った力士味噌は、今でもよく食べています。力士味噌とは、何種類かの味噌にんにくや鰹節、鶏挽肉などが練り込まれたもので、特に夏場の食欲が落ちる時に、きゅうりにつけて食べています。お相撲さんみたいに力がみなぎります。実は小さい頃、食に興味はなかったのですが、新潟に住んだことをきっかけに、お米とお魚のおいしさに驚き、食に目覚めました。海外遠征に行く時、日本のお米のおいしさを実感します。今では子どもたちに「食の大切さ」を話しています。子どもたちと一緒に田植えや野菜の収穫してもらったことで、その体験を通して、お米や野菜の育ち方に興味を持って食べてもらえるようになりました。</p>	<p>遠藤 保仁 選手</p> <p>『元気めし』 炊きたてのご飯</p> <p>小さい頃から兄弟3人でお母さんの作ったおにぎりやから揚げを競うように食べていました。今でも炊きたてのご飯が一番の元気の素です。サッカー選手として食事にはある程度気をつけていますが、気にしすぎないようにして、できる限り「素材の良いもの」を選んで食べるようにしています。遠征先でその土地ならではの、おいしいものを食べることも楽しみになっています。自の前が海、後ろが山や畑という環境で育ったので、漁師さんや農家さんは小さい頃から身近です。今でも食べる時には、そういう方の姿が浮かんで感謝の気持ちが自然と湧き上がります。</p>
--	--	---

ブースではガンバ大阪の遠藤保仁選手、今野泰幸選手、東口順昭選の応援メッセージとともに、自分自身の『元気めし』について、寄せ書きをしてもらいました。



遠藤選手の『元気めし』は「炊きたてのご飯」で、子供の頃は兄弟3人でお母さんのおにぎりを競うように食べたそうで「一番の元気の素」と紹介。「サッカー選手となった今は、できる限り『素材の良いもの』を選んで食べるようにしています。遠征先ではその土地ならではのおいしいものを食べるのが楽しみになっています。」と食の楽しみを語ってもらいました。また今野選手の『元気めし』は「うなぎと餅」で、出身である宮城の名物「ずんだ餅」をチームメイトにもお勧めしていることや、小さい頃からお母さんに言われていた「バランスよく残さず食べる」ことが元気の秘訣であることなどが紹介しました。東口選手の『元気めし』は、何種類かの味噌やにんにく、鰹節、鶏挽肉などが練りこまれた「力士味噌」でした。「新潟で出会って以来、夏場の食欲が落ちる時期などにきゅうりにつけて食べています。」と新潟で出会った力士味噌の魅力について語ってもらいました。

また、ブースでは、「にっぽんの食」についてのパネル展示やリーフレット配布のほか、和歌山県紀美野町産のポンカンやはっさくや、みなべ町産の南高梅で作った梅干しや梅シロップ等の販売が行われました。

来場者達は、3 選手の『元気めし』を紹介した動画等を熱心に見て回るとともに、全国の地域産品等について出題されるクイズ形式のストラックアウトに参加したり、地域産品をブースで販売する生産者たちと交流したりと、「にっぽんの食」について楽しく学びました。



ブースの様子

※画像をご入用の方は、お手数ですが下記まで御連絡いただけますようお願い致します。

〈本件に関するお問い合わせ〉

「みんなではぐくむ♪にっぽんの食」広報事務局（共同 PR 内）担当：千葉、伊藤、木之内

TEL : 03-3571-5236 FAX : 03-3574-9364 Mail : tomoko.chiba@kyodo-pr.co.jp