

# JunBlendKitchen

## 飲食業

当店は、2011年に開店した、地元や自家栽培をした食材を使う農家食堂です。地元農家の食材を無駄に廃棄することのないように、隣接する直売所で売れ残った農作物を可能な限り買取り、お客様に提供しています。また、生産者の顔が見える食材を使うことによって、安全・安心、品質の保持を第一に努めることに加え、次世代を担う子供たちへ、食育や農業体験を通して農業の大切さを伝え、農地保全の人材育成に貢献します。

<b>【目標】</b> 農作物の売れ残りを削減	 
<b>【主な取り組み】</b> 隣接する直売所で売れ残った農作物を、可能な限り買取り農業者の所得につなげる。	
<b>【目標】</b> スタッフの持続的良い仕事ができる環境づくり	
<b>【主な取り組み】</b> 短い時間でよりよく仕事ができるシフトづくり	
<b>【目標】</b> 次世代を担う子供たちへ 農業を伝えていく	 
<b>【主な取り組み】</b> 園児などへ農業体験の実地 14歳の挑戦を積極的に受け入れる	

## 高岡を持続可能なまちにするために

高齢者の農業者が、安心して仕事ができるように、飲食店として、また、若手農業者として、協力し支えていく。

地元の農地が荒れず、現在の風景が維持できるよう、人材育成、機械化もうまく取り入れ国土を守っていく。