

OYSBKK通信

いま、やまがたの食と文化を彩るのは「あなた」です!!

発行日：2013.2.26
発行：おいしい山形の食と文化を考える会事務局
〒990-0041 山形市緑町3-7-55 3号室
Tel 023-622-9648 Fax 023-622-9650
E-mail oysbkk@gmail.com

- ◇ 食の甲子園®レシピを活用した「プロ仕立て料理」関係者向け発表会・試食会を開催しました
- ◇ 「食の甲子園®物語」のパンフレットを作成中です

☆☆☆食の甲子園®レシピを活用した「プロ仕立て料理」関係者向け発表会・試食会を開催しました☆☆☆

「食の甲子園®」で高校生が作ったレシピを掘り起こし、プロの料理人たちが新たな命を吹き込んだ「プロ仕立て料理」の関係者向け発表会・試食会を2013年2月18日(月)、村山市の甌葉プラザで開催しました。

当日会場には早朝から料理人(株新茶屋、割烹とりや、山葵屋、旬菜旬魚清清亭、亀松閣、味どころ ふる山、可奈免)が集まり、「プロ仕立て料理」の調理を開始しました。

午後からは関係者約40名(会員、食の甲子園出場高校、食育団体、観光関連企業、行政等)の出席のもと、前半の「発表会」では高校生のレシピが今日の「プロ仕立て料理」に至るまでの道のりや、事業の今後の展開について、黒沼事務局長より説明がありました。後半、会場和室に移して、待ちに待った料理の試食を行ないました。古山副会長をはじめ、上記記載の料理人の皆さんが、食材の説明や料理にかける期待や思いを出席者やメディアに語りました。料理の数も9品と多いため、出席者には多少忙しく食べて貰わなくてはなりませんでした。皆さん思い思いに試食を楽しんでいました。

「☆プロの方の料理を試食できるのは、とても学ぶことが多く、貴重な経験ができました。(食の甲子園出場高校生)」、「★「味は申し分ありません、そのメニューの発想が高校生だという部分(斬新さ)が組み合わせられておいしい料理になっていることを売りにして下さい。」などの全体的な感想や意見のほか、料理店舗からは「☆設定に自由さがほしい」「★季節毎の自由なアレンジが必要」など料理提供に関する柔軟さを希望する声もありました。民放TV4局の取材があり当日の夕方に放送されました。

考える会では、今後も県内店舗での「プロ仕立て料理」の提供に向けて事業をすすめていきたいと思っております。

是非、皆様のご協力をお願いします。



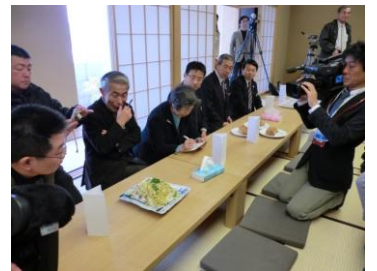
事前準備&早朝からの調理開始



食の甲子園®出場高校生も舌鼓



料理の説明をする古山副会長



会員の皆さんも興味津々

◇ 「食の甲子園®物語」のパンフレットを作成中です ◇

今年度の山形県からの受託事業「食の甲子園®レシピを活用した観光誘客事業」において、これまでの高校生の食の甲子園の歩みや、食の甲子園®一連の事業がめざすもの、また、「プロ仕立て料理」の紹介や提供に関心をよせる店舗などの情報を紹介する「食の甲子園®物語」パンフレットを現在作成中です。

また、本パンフレットには山形の郷土料理に関する情報や「食の案内人」や「食の番所」の案内も再掲載を予定しており、山形各地を訪れる観光客にとっても、山形の食文化をさらに楽しんで貰える一冊にしたいと考えています。

この度のパンフレットデザインや写真撮影等にはGozzo山形の協力を得ています。

平成25年3月中には完成の予定です。皆さん、是非楽しみにしてください。

承認	検討	作成
早坂	黒沼	伊藤