

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：2012.11.19
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

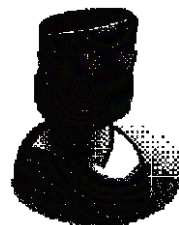
- ◇ 「食の甲子園レシピ」を活用した観光誘客事業：現況報告。
- ◇ むらやま旬の食材産地めぐり(バスツアー編)が開催されました。

★★「食の甲子園レシピ」を活用した観光誘客事業★★

県観光交流課からの受託事業「食の甲子園レシピ」を活用した観光誘客事業では、高校生が作ったレシピに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」のフレッシュなレビューを進めています。

11月のリーダー会議において、料理のお披露目会として、試食会を2月(予定)に開催することが決定しました。詳細が決まりましたら、皆様にもお知らせいたします。

都合のつく方は、是非ご参加をご検討下さい。



◇ むらやま旬の食材産地めぐり(バスツアー編)が開催されました◇

村山総合支庁との共催で11月14日(水)に「むらやま旬の食材産地めぐり(バスツアー)」が開催されました。当会会員からは、株式会社 のゝ村【佐藤様】、株式会社 丹野こんにやく【丹野様、佐藤様】、ヤマイチ青果 株式会社【小笠原様】がご参加され、当会事務局からは黒沼と伊藤が参加しました。

雨が降りしきる中の産地めぐりでしたが、22名(関係者含む)の参加者が熱心に生産者の話に聞き入り、意見交換をしました。

午前中の見学食材は①山形赤根ほうれんそう(天童市蔵増) ②紅花若菜(河北町溝延)

③促成アスパラガス(河北町谷地) ④イタリア野菜(寒河江) ⑤ダークホース南瓜(アグリランド産直センター)、

昼食はJAささえ西村山が経営する四季彩館「四季亭」(農家レストラン)で地元のものを使った郷土料理を食し、午後は⑤越冬野菜シリーズ(寒河江)として「越冬だいこん」を見学しました。

初めての食材との出会いや盛りだくさんのお土産もあり参加費(2千円)はお得かもという印象でした。

今回の産地めぐりの資料(生産者・問い合わせ先)をご希望の方は事務局までお問い合わせ下さい。コピーを送付します。



生産者への質問も熱心(山形赤根ほうれんそう)



和やかな雰囲気です。参加者一人ひとりの自己紹介の時間もあり、新たな出会いや交流の場となりました。(四季彩館「四季亭」)



紅花若菜(河北町溝延)とは初めての出会い!でした。



畑の中で説明をする生産者(イタリア野菜)

参加者の声: ☆「とても良い企画で毎年参加している。知り合いにも毎回声をかけている」、☆「生産者と料理人が交流する場は少ないので大切だと思う」、☆「昼食の量が多かった。折角の美味しい料理を残したくないので、少し量を減らして欲しい」、☆「来年度も企画を継続して欲しい」

承認	検討	作成
早坂	黒沼	伊藤