

OVSBKK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:2012.10.26
発行:おいしい山形と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 ovsbkk@gmail.com

- ◇ 「食の甲子園 in やまがた2012全国大会」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:ヒアリング調査状況報告
- ◇ むらやま旬の食材産地めぐり(バスツアー編)が11月に開催予定です

★★ 食の甲子園 in やまがた2012全国大会が開催されました! ★★

10月20日(土)に「食の甲子園 in やまがた全国大会2012」が山形市調理師専門学校で開催されました。県内の2校を含め全国から9校が参加しました(※)。各校、工夫を凝らした料理の数々、そして献立・食材の由来や歴史等も発表されました。また、衣装やパフォーマンスで審査員・観客を魅了したプレゼンテーションも披露され、大いに会場を沸かせていました。90分かけた料理を審査員にふるまい、結果発表、交流会などを経て大会は無事に幕を閉じました。

- ・最高賞の県知事賞は下高井農林高(長野県)の「北信濃地産地消 de バランス弁当」
 - ・県知事賞以外の入賞校は優秀賞に山形県立東根工高、優良賞に青森県立百石高、その他の出場校は奨励賞
- ※: 会場で配られた大会資料は後日お送りしたいと考えております。

県知事賞の作品



優秀賞の作品



△▼ 「食の甲子園レシピ」を活用した観光誘客事業:ヒアリング調査状況報告 ▼△

「食の甲子園レシピ」活用に関するアンケートやヒアリング調査を先月に引き続き行いました。

今回実施概要:【庄内地区】10月2日 会場:グランドエル・サン(鶴岡市)
参加数:6名(参加者)、2名(事務局)
会員店舗以外の方からの参加もありました。全体的にとっても前向きな意見が多く出ました。

以下に、一部ご紹介いたします。

- ・「四季の御膳」を酒田・鶴岡の共通メニューとして現在提供しており、季節ごとに1,2品違うメニュー(季節のメニュー)を取り入れるのに良い。
- ・店舗や観光PRのためにも提供するのにもメリットがあるかも知れない
- ・開発レシピはもう少し手をかける必要がある。
- ・どのくらい高校生の想いを生かせるのか問題

4号の通信で紹介した他地区の内容も含めヒアリング調査結果としてまとめていますので後日お送りしたいと考えております。



優良賞の作品



熱心に意見交換をする参加者(庄内メンバー)

◇ むらやま旬の食材産地めぐり(バスツアー編)が11月に開催予定です ◇

例年と同様、村山総合支庁との共催で今年度も「むらやま旬の食材産地めぐり(バスツアー)」を開催する予定です。

日時:11月14日(水)

詳細が確定しましたら、皆様には改めて参加のご案内をお送りいたしますが予定されている食材は次のようなものです。

- 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アグリランド産直センター(寒河江市)
- … 昼食(ホテルシンホニーアネックス) …
- ⑤越冬野菜シリーズ(寒河江)

| | | |
|----|----|----|
| 承認 | 検討 | 作成 |
| 早坂 | 黒沼 | 伊藤 |