

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：2012.8.30
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

◇ 旬の食材産地めぐりの日程が開催されました!
◇ 「食の甲子園レシピ」を活用した観光誘客事業・ヒアリング調査を行います。

★旬の食材産地めぐりの日程が開催されました!

最上

8月2日に最上地区3箇所をめぐる“もがみ「食」再発見めぐり”が最上総合支庁との連携のもと開催され、料理飲食業関係者、料理研究家、商工会など計12名が参加しました。当会からは早坂会長、伊藤事務局員が参加しました。

炎天下の暑い中の見学でしたが、皆さん生産者の話にじっくり耳を傾け、食材活用の可能性について真剣な意見交換が交わされました。(各食材の見学会等については写真と注釈をご参照下さい。)

勤次郎胡瓜(真室川町平岡)



えぐみが少なく、生で塩で揉んでも美味しい西洋風ピクルスも試食、保存に適しています。

食用ほおずき(鮭川村庭月)



関東や関西方面のレストランでは、デザートとして使われることが多い。いちごなどに比べると単価は高くなるが、“抗脂肪肝ビタミン”と呼ばれる「イノシトール」という成分が豊富に含まれており健康志向の消費者を対象にPRできるそうです。

畑なす(新庄市本合海)



シンプルに油で素揚げしたものを試食。コツは厚切りにすること。肉厚でみずみずしく、食べ応えがあります。



置賜

“食の桃源郷おきたま”「おきたま食材産地見学会」が8月23日、当会と置賜総合支庁の共催で開催されました。料理飲食業関係者、生協、養護学校など合わせて30名程が参加しました。当会からは古山副会長、黒沼事務局長代理、伊藤事務局員が参加しました。

最初に行者菜生産グループの長井市花作町の横澤氏宅のほ場を見学した後、生での試食を行いました。生では辛味が強い「行者菜」ですが、花穂は甘みがあり部位によって考えられる料理も違ってきます。「行者にんにく」と「ニラ」を高配させていますが、匂いは「にんにく」「ニラ」よりも強く、「硫化アリル」やビタミンA・ビタミンB1などの栄養素の含有量も多いということです。穫時期は5月～9月(最盛期は5、6月)で、行者にんにくの2週間と比べるとかなり長いのがメリットです。市場に出回ってから6年になりますが、ニラと見た目が類似しており、値段も高いので一般の消費者には浸透が遅れています。飲食店で工夫したメニューが提供できれば消費の拡大に繋がるかもしれません。

♪ 「食の甲子園レシピ」を活用した観光誘客事業・ヒアリング調査を行います。

「食の甲子園レシピ」を活用した観光誘客事業に関する説明会・ヒアリング調査を各地区リーダーの店舗等で開催予定です。「プロ仕立て料理」を会員各店舗で提供することに等に関するご質問やご意見を是非お聞かせ下さい。開催と日程は決まり次第お知らせいたします。



承認	検討	作成
早坂	黒沼	伊藤