

生産者と実需者の間に新たな繋がりも生まれました！ おきたま“食のカ”シンポジウムを開催



「おきたま食の応援団」では、2月23日、東京第一ホテル米沢を会場に、「おきたま“食のカ”シンポジウム」を開催しました。

このシンポジウムは、置賜の“食”を戦略的に活用して地域が元気になるためのアイデアや、方向性を見つけていこうとするもので、当日は定員の150名を大幅に超える200名近い参加者となりました。



【第1部】 食のカで地域を元気にするパネルディスカッション

コーディネーターを大井祐一山形新聞社置賜総支社長、パネリストを「食の都庄内」親善大使の太田政宏シェフと奥田政行シェフ、全国芽生会連合会副理事長で料亭経営の吉澤彰浩氏によるパネルディスカッションが行われました。

地域の料理人同士が交流し、秘密主義にならずオープンに技術研鑽することや、料理人はもとより、地域の食を担う女性や生産者が、地域の食材をもっと知り誇りをもってPRしていくこと、食文化が地域に根付き、それを情報発信していくことで、人が集まり、地域全体が元気になること等の提言がありました。



【第2部】 おきたま食材魅力発信プレゼンテーション

J A 山形おきたま愛菜館を始めとした管内の直売所、米沢市内の老舗八百屋が特設ブースを設けて、それぞれの店舗や地元の食材について情報発信を行うとともに、太田シェフ、奥田シェフと米沢芽生会のメンバーが腕を振るい置賜の食材を使った試食料理が提供されました。また、県立置賜農業高等学校の地元農産物を活用した地域おこしの取り組みや、映画「よみがえりのレシピ」制作委員会による映画の紹介コーナーもあり、詰めかけた参加者達は、各ブースの説明に聞き入ったり、シェフ達から直接話しを聞くなど、会場のあちこち様々な情報交換や交流が行われました。



好評に答えてレシピ公開！！

フレンチの巨匠、太田政宏シェフの 遠山かぶのムース

●材料(90 ccカップ約4~5人前)

遠山かぶ 500g(皮をむいたもの)

[ムース用]

水 450cc、ブイオンキューブ 1個、

ゼラチン 6g

[ゼリー用]

水 100cc、ブイオンキューブ 2分の1個、ゼラチン 2.5g、
生クリーム 125cc、バター 20g、ポルト酒 15cc、牛乳 約
50cc、セルフィユ 4枚、塩 こしょう 少々

●作り方

① 遠山かぶの皮をむき、8分の1程度の縦切りにした後できるだけ薄い銀杏切りにする。



- ② 鍋にバターを入れ、遠山かぶを少し炒める。そこにブイオンキューブを溶かした水を入れ、紙ぶたをして柔らかくなるまで煮る。(水分がなくなるまで)
- ③ 粗熱を取った後ミキサーにかける。固いときは少し牛乳を入れる。
- ④ ゼラチンを水につけ柔らかくする。
- ⑤ ③を鍋にあけ、煮詰めながら④を入れる。
- ⑥ 生クリームを泡立て⑤に合わせ、味を調えた後冷蔵庫へ入れ固める。
- ⑦ ブイオンキューブを溶かした水にポルト酒を入れ、一旦沸かす。それに、ゼラチン 2.5gを溶かしたものを入れる。
- ⑧ 冷めたら⑦の上をかけ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑨ 上に生クリームとセルフィユを飾る。

おきたまの食を応援するおきたま食の応援団協賛店を募集中です

おきたま食の応援団では、置賜産の農産物やこれらを使った食品を、地域を挙げて応援する会員のうち、消費者へ直接これらを販売又は提供している事業者で、申請のあったものを協賛店（グリーンフラッグ店）として登録する取組みを平成24年2月から始めました。

登録後、協賛店には「おきたまの食」にこだわりと誇りを持つお店の目印としてグリーンフラッグを交付し、おいしい食の産地である置賜を県内外にアピールします。

●登録特典

- 1、協賛店の目印として、グリーンフラッグを提供します。（1店舗につき1枚給付）
- 2、応援団のホームページからインターネット地図情報を使った協賛店の店舗案内を行います。

●募集方法

登録申請書に必要事項を記入し、応援団事務局あて郵送、FAX、又はEメールで送付ください。（事業者の登録としますので、店舗が複数ある場合は登録希望する店舗情報ごとに全て記入してください。）

申請は無料です。

申請書様式は募集チラシの裏面を使用するほか、応援団ホームページにも掲載しますのでご利用ください。

詳しくはホームページを確認するか、事務局までお問い合わせください。たくさんの申込みお待ちしております。



おきたま食の応援団
グリーンフラッグ

おきたま旬の食材カレンダーを作成しました

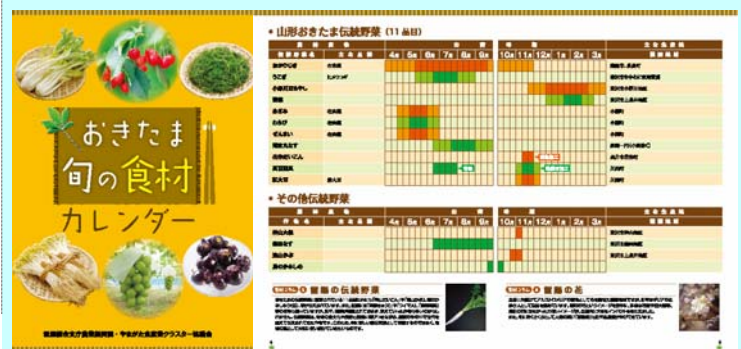
置賜総合支庁農業振興課では、生産現場と実需者のマッチングを図るため、地産地消コーディネーターを配置して実需者への訪問活動を行う「おきたま食の総合案内事業」を実施しています。この中で「置賜地域にどのような食材があり、何時頃でくるのか」という声が数多く聞かれたことから、これに対応するため「おきたま旬の食材カレンダー」を作成しました。

カレンダーは、置賜で生産されている野菜と果実を中心に、主な品種や出荷時期について整理しています。

このカレンダーは、先日開催した「おきたま“食の力”シンポジウム」で配布し、参加者の皆様からご好評いただきましたが、これから入手ご希望の方は、下記の「おきたま食の応援団事務局：置賜総合支庁農業振興課」までお問い合わせ

ください。

また、置賜総合支庁本庁舎ロビーの情報棚に設置するほか、PDFデータで食の応援団ホームページにも掲載いたします。



3、4月

食関連イベント情報

米沢市

米沢おもしろなショップ首都圏PR
神田で米沢アンテナショップ開店

東京神田に期間限定のアンテナショップを開店し、米沢の旬の農畜産物や特産品をPRします。

期間／1月～3月

営業時間／18:00～22:30

場所／東京都中央区日本橋本石町4-2-6 神田GMビル1F

NAMI HEI (なみへい)

…JR神田駅西口、南口から徒歩3分
問い合わせ／米沢市農林課

TEL 0238-22-5111

東南置賜各地から直売市・直売所が大集合！おもしろな市朝市拡大版
東南おきたま産直市

東南置賜直売ネットワークが開催する朝市イベントで、生産者と消費者が直接交流できる場としての直売所をPRするとともに、直売所同士の相互研鑽を図ることを目的として合同朝市を行います。

日時／3月17日(土)

9:00～11:00

場所／置賜総合支庁正面玄関前

問い合わせ／山形県置賜総合支庁農業技術普及課 TEL 0238-57-3411

白鷹町

ヤナ開きまつり

日本一の規模を誇るヤナ場のヤナ開きまつり。日本三大急流の最上川に架かる約200匹のこいのぼりが泳ぐ姿は壮観です。まつり期間内には、魚のつかみ取りなどの楽しいイベントも盛りだくさんです。

日時／4月29日(日)～5月6日(日)

10:00～17:00

(各イベントの開催日程は、事前にご確認ください。)

場所／白鷹町大字下山661-1

道の駅白鷹ヤナ公園「あゆ茶屋」

問い合わせ／あゆ茶屋

TEL 0238-85-5577

白鷹町観光協会 TEL 0238-86-0086

「おきたま食の応援団」の会員及び協賛店を募集しております

◆「おきたま食の応援団」は、置賜産の農産物を地域全体で応援するための取組みを行っています。

「おきたまの食」に関連する事業者など、応援団の趣旨に賛同していただける方であれば、どなたでも参加できます。

◆また、会員のうち消費者へ直接「おきたまの食」を販売又は提供している事業者を協賛店(グリーンフラッグ店)として登録する取組みも始めました。(会員、協賛店とも、登録申請にあたって会費等の負担はありません。)

○詳しくは、山形県ホームページをご覧になるか、事務局までお問い合わせください。

おきたま食の応援団

検索

《おきたま食の応援団事務局》 山形県置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当
TEL (0238) 26-6051 FAX (0238) 21-6941