

令和7年度倉吉市農産品高付加価値化調査業務

農産品に関する
食のワークショップ
実施報告書

令和7年10月23日



SUIKO
スイコー株式会社



つなぐ株式会社

目次

1. 食のワークショップの概要-----	3
2. ワークショップの流れと活動内容-----	4
3. 生産者、関係者による食材紹介（梨）-----	5
4. 馬場先生考案レシピ（14品目＋当日即興料理2品目）--	6
5. アンケート結果-----	11
6. 振り返りと改善点-----	14
7. 次回ワークショップの計画-----	15

1. 食のワークショップの概要

開催日時・場所

2025年10月3日（金）
13:00～16:00
（食材の説明・下準備他）

2025年10月4日（土）
9:00～14:00
（調理・試食会・記念撮影・
アンケート）

場所：上灘コミュニティーセンター
（調理実習室）

講師

料理研究家
馬場香織先生



水産庁長官任命お魚かたりベ
おさかなマイスター
スパイスコーディネーターマスター
CPA認定チーズプロフェッショナル

食総合プロデューサー

金丸弘美先生



総務省地域力創造アドバイザー
内閣官房地域活性化
応援隊地域活性化伝道師

参加者

県農林水産部 1名
料理教室講師 1名
鳥取大学学生 2名
その他 11名

計：15名

試食会ゲスト

なしっこ館 吉田参事
計：1名

食のワークショップの目的

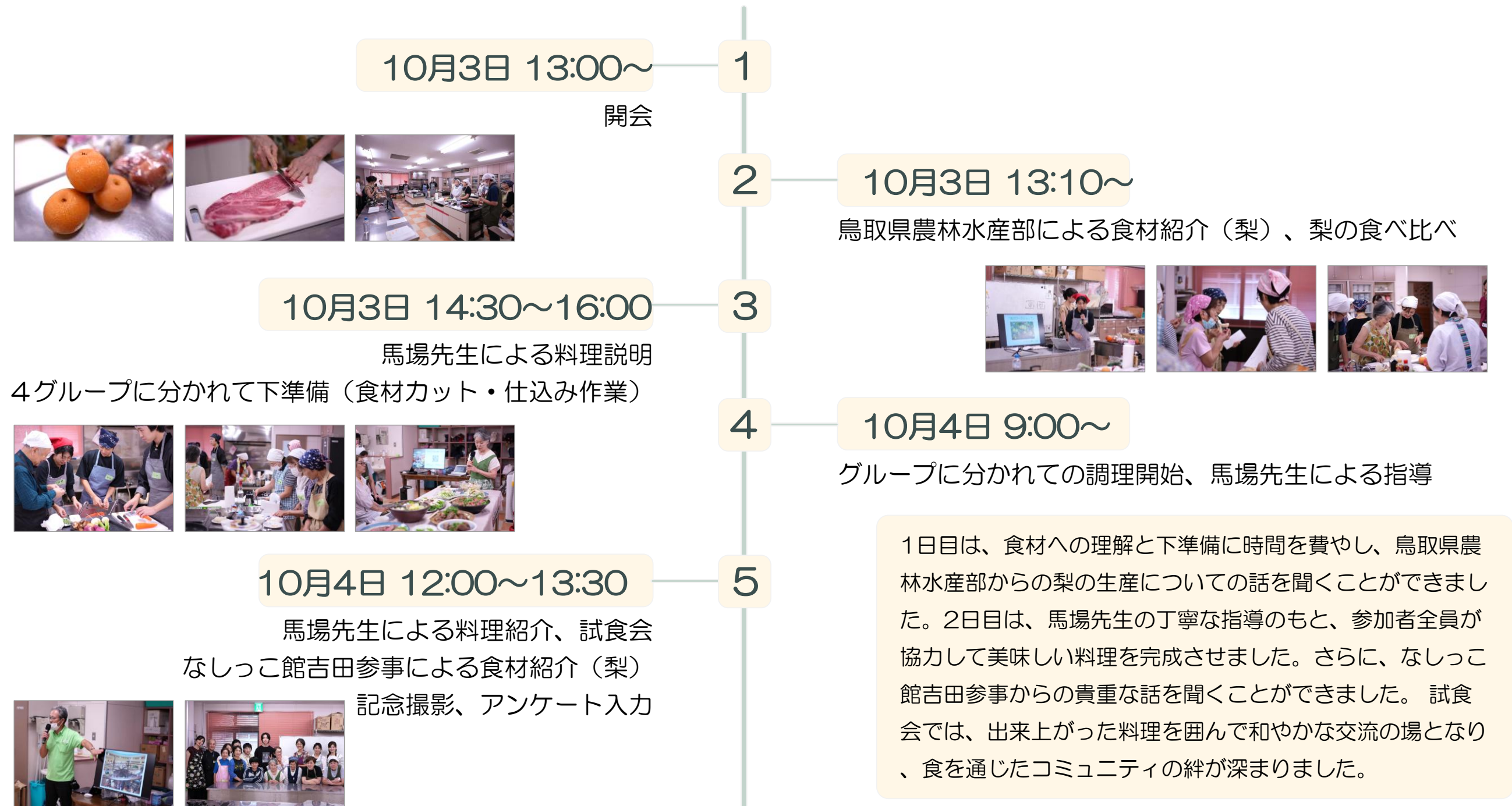
- ・ 地元食材を「見て」「作って」「食べる」ことで地元の豊かさを体験
- ・ 地元食材を使ったオリジナルメニューや商材開発のきっかけづくり
- ・ 地元事業者と地元農家がつながるきっかけづくり
- ・ 地元食材の魅力や新しい食べ方の提案と発信

選りすぐりの地元食材

- ・ あきづき梨（倉吉市産）
- ・ 鳥取和牛オレイン55（鳥取県産）



2. ワークショップの流れと活動内容



3. 関係者による食材紹介（梨）

エースバックなしっこ館（鳥取県立鳥取二十世紀梨記念館）
吉田 亮参事

おいしい梨の生産には、精密な栽培工程が欠かせない。栽培は人工受粉から始まり、受精した花のみを残すよう管理される。その後、果実の数を調整する摘果を行い、病害虫対策として小袋・大袋の二段階で袋かけを実施。袋かけは品質維持において重要な工程である。育成を経て収穫された梨は選果され、出荷へと進む。出荷開始時には初販セレモニーが行われ、地域の特産としての認知を高める。高品質な梨づくりを継続するため、剪定作業の徹底や「鳥取梨づくり大学」の開講など、次世代の育成と技術継承にも力を入れている。梨栽培に関する歴史的背景、現状の課題、将来的な方向性について、質疑応答を交えつつ詳しく解説していただき、参加者の理解を深める機会となりました。



鳥取県農林水産部農業振興局経営支援課
前田 香那子さん

鳥取県の梨の収穫量および栽培面積は、昭和58年をピークに減少傾向が続いている。全国の栽培面積では千葉県が首位で、鳥取県は第7位。品種別では全国的に「幸水」が最多だが、鳥取県では「二十世紀梨」が主力品種として栽培されている。二十世紀梨は酸味と甘みのバランスに優れ、シャリ感が特徴で、鳥取県を代表する特産品として広く知られる。県内では他にも、新甘泉（糖度が高くジューシー）、秋甘泉（晩成で甘みが強い）、あきづき（果肉が緻密で香り豊か）、甘太（大玉で果汁が多く濃厚な甘さ）、新興（日持ちが良く爽やかな甘み）など、多様な品種が栽培されており、それぞれに異なる魅力を持つこと、市場のニーズに応じる鳥取県の梨産業の歴史と技術力と多様性について、ご説明いただきました。



4. 馬場先生考案レシピ(14品目+当日即興料理2品目)



梨

- 水キムチ
- 梨のサラダ
- メディタレニアンサラダ
- あきづき梨のコンポート
- あきづき梨のタルト
- あきづき梨のタルトタタン
- あきづき梨のシフォンケーキ
- あきづき梨のパウンドケーキ
- あきづき梨のスムージー

鳥取和牛オレイン55

- 牛肉のたたき
- タリアータ
- Beef in beef
- ブルコギ
- ハーブのおすし
- ソルロンタンのスープ
- 和風グリルステーキ



4. 馬場先生考案料理（梨）



水キムチ

拍子木切りにした野菜と梨を塩で下漬けし、ニンニクや唐辛子、生姜などとともに容器に入れ、米のとぎ汁と砂糖を加えて漬け込む。常温で1日置き、翌日から冷蔵保存。2〜3日目が食べ頃。とぎ汁は代替液でも可。



梨のサラダ

梨、きゅうり、大根、みず菜をすべて千切りにし器に盛る。すりおろした梨にごま油・醤油・酢を同量混ぜてドレッシングを作り、炒りごまをふってかける。梨の甘みと野菜の食感が爽やかなサラダに仕上がる。



メディタレニアンサラダ

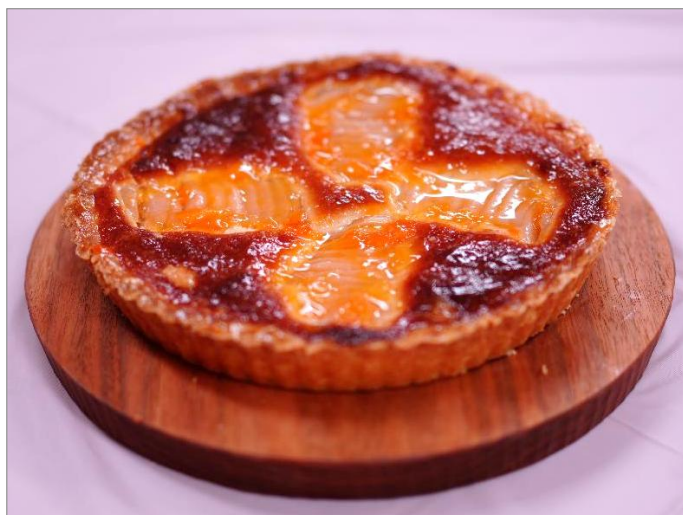
レタスやクレソンなどの葉物と梨、紫玉ねぎ、きゅうり、エシャロットを切り、塩をしたきゅうりとともにボウルに入れる。オイル・蜂蜜・酢などのドレッシングで和え、仕上げにローストした松の実を振りかける。



あきづき梨のコンポート

あきづき梨は皮と芯を除き、2個はくし形、1個は4等分に切る。鍋に梨を入れ、グラニュー糖とレモン汁をかけて15分置き、DITAを加えて中火で煮る。梨が透き通るまで火を入れ、香り豊かなコンポートに仕上げる。

4. 馬場先生考案料理（梨）



あきづき梨のタルト

タルト生地をプロセッサでまとめて冷蔵庫で寝かせ、型に敷く。アーモンドフィリングを作って詰め、薄切りのあきづき梨を並べて焼く。焼き上がりにアプリコットジャムを塗って照りを出す。オーブンは185～190度で30分。



あきづき梨のタルトタタン

梨をカラメルで煮て型に詰め、冷蔵庫で休ませたパイ皮を少し大きめに伸ばしてかぶせ、フォークで穴を開ける。200度のオーブンで30分焼き、粗熱が取れたら型から外して皿に盛る。パイ皮とカラメルは事前に準備しておく。



あきづき梨のシフォンケーキ

梨を煮てDITA風味のソースにし、水気を切る。卵黄・オイル・小麦粉を混ぜた生地 to 艶よく泡立てたメレンゲを加え、型に流して竹串でならし、180度で40～50分焼く。焼き上がりにシャンテリークリームを添える。



あきづき梨のパウンドケーキ

梨を角切りにして砂糖とレモン汁で煮てソースを作る。卵・砂糖・バターなどを混ぜ、粉類と梨ソース、レーズン、クルミを加えて生地を作り、型に流して焼く。冷めたら粉砂糖とレモン汁のアイシングをかけて仕上げる。

4. 馬場先生考案料理（鳥取和牛オレイン55）



牛肉のたたき

牛肩赤身肉を梅・醤油・酢で漬け込み、焼き色をつけた後に漬け汁を加えて汁気がなくなるまで焼く。アルミホイルに包み冷蔵庫で冷やし、薄切りにして薬味やポン酢、ごまダレなど好みのたれを添える。



タリアート

牛肩ロースに塩コショウをして焼き、赤ワインビネガーで香りづけ。取り出した後、バルサミコ酢を煮詰めてオイルを加え温かいドレッシングに。ルッコラに肉をのせてドレッシングをかけ、チーズを散らして仕上げる。



Beef in beef

炒めた玉ねぎ・にんにく・マッシュルームをひき肉と混ぜ、牛もも肉に塗って巻き、小麦粉をまぶして焼く。ブランデーで香りづけし、牛骨スープと香味野菜で蒸し煮に。仕上げにパセリを飾るボリューム満点の一品。



ブルコギ

すりおろした梨とキウイを加えた甘辛だれに牛肉を漬け込み、汁気を切って焼く。白髪ねぎと万能ねぎを添え、好みに柚子胡椒を加える。果物の自然な甘みが肉を柔らかくし、香味野菜が風味を引き立てる一品。

4. 馬場先生考案料理（鳥取和牛オレイン55）



ハーブのおすし

昆布と酒で炊いた米に酢・塩・砂糖を混ぜてすしめしを作り、器に盛って海苔でサンド。ミックスハーブや赤い野菜、牛のたたきを彩りよくのせ、醤油・ごま油・ラー油のドレッシングをかけていただく華やかな一品。



ソルロンタンのスープ

牛骨と塊肉を香味野菜とともに煮込み、白濁した旨味たっぷりのスープを作る。冷やして脂を除き、大根・ネギ・肉を加えて再加熱し、塩胡椒で調味。器に素麺を盛り、スープと肉を注ぎ、小口葱を散らして仕上げる。



和風グリルステーキ

牛肉を醤油・ごま油・蜂蜜・酢・にんにく・生姜の漬けだれに1時間以上漬け、グリルで焼いて冷まし、薄切りに。漬けだれは煮立ててソースに。根菜や葉物を塩とオイル入りの湯で茹で、肉とともに盛りつける。

※レシピはクックパッドでご覧いただけます

5. アンケート結果



満足度

参加者のほぼ全員が「非常に満足した」と回答。

「梨と牛肉のメニューがこんなにあるんですね!」「楽しかった!」との声が多数。



学びの機会

「生産者の方の努力やご苦労も知り、郷土の名産品だと改めて知りました!」など、新たな発見があったという意見が目立ちました。



料理技術

「食材を活かした新発見」「いろいろな調理法、食材、調味料など勉強になりました。」など実践的な技術習得への喜びの声が寄せられました。

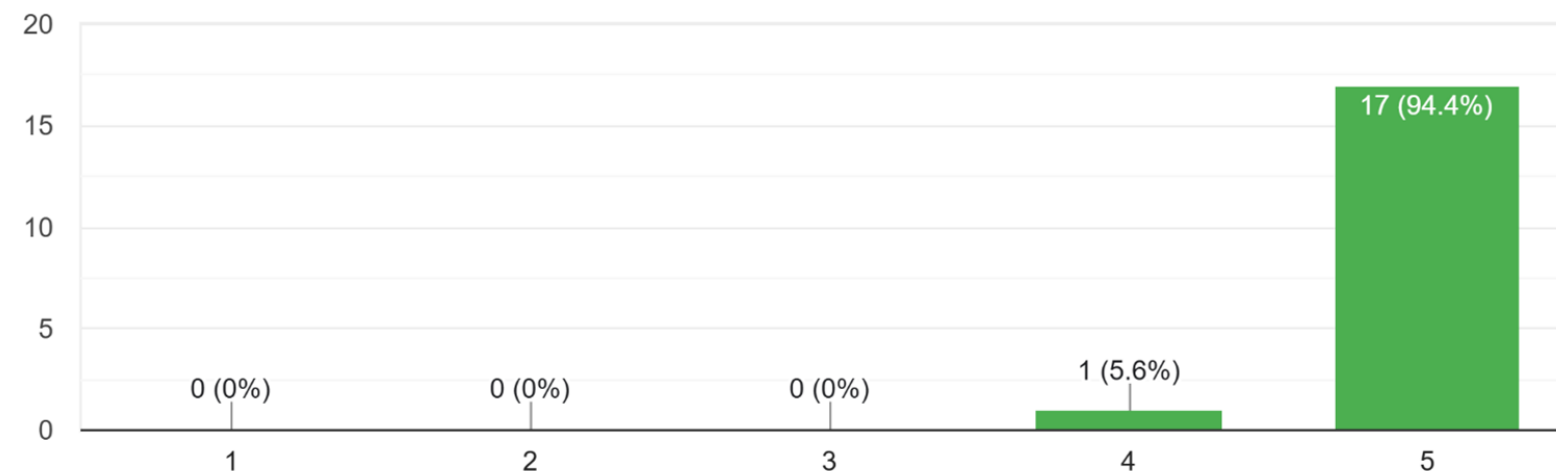


交流

「全体の雰囲気が良い」「みなさん素敵な方々で、楽しく参加できました。」など、参加者同士の交流を評価する声も多く聞かれました。

食のワークショップ・試食会に参加されて、どのくらい満足されましたか。

18件の回答



←まったく満足しなかった

非常に満足した→

地域住民を中心に幅広い年齢層の方々にご参加いただき、和やかな雰囲気の中で進行しました。

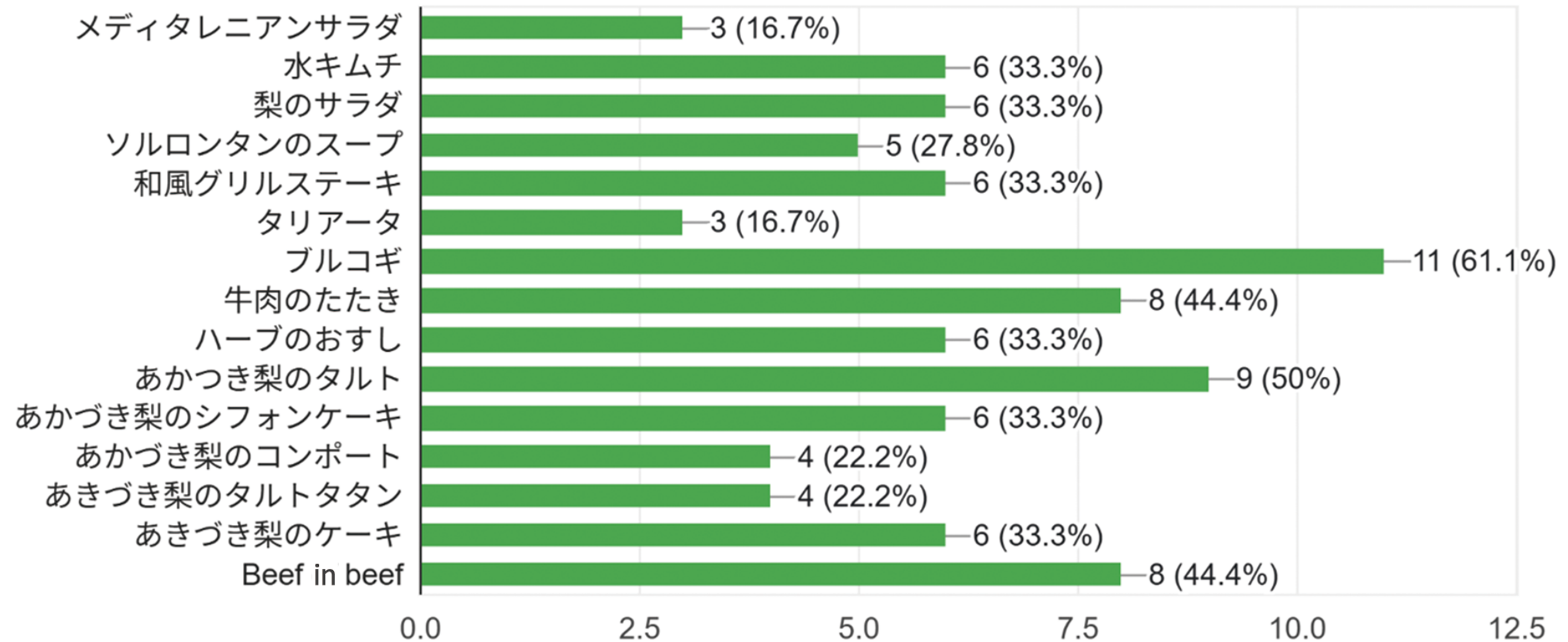
アンケート結果からは、食材そのものへの驚きや発見だけでなく、生産者とのつながりや料理技術の向上、参加者同士の交流など、多角的な観点から高い満足度が得られました。

地域の食材の新たな魅力を発見できたという声が多く、今後の地産地消や食文化継承、また商品開発への意識向上にもつながったと考えられます。

5. アンケート結果

試食をされて、おいしかった・自分でも作りたいと思われたベスト5をお選びください。

18件の回答



5. アンケート結果

【食のワークショップについてのご感想・ご意見ございましたらご記入ください。12件の回答】

- 今回はデザートがたくさんあって嬉しかったです。お腹もオレイン55で豪華な食材でお腹いっぱいになりました。
- 梨は生で食べることしかないなので、たくさん頂いた時など、コンポートにしたいと思います！馬場先生、次回も楽しみにしてます！
- 毎回、食材を活かした新発見があり、ワクワクします！準備等、本当にありがとうございます！！
- 大変美味しく、楽しくお料理して、素敵なお時間をありがとうございました！
- 先生の人柄も素敵で、先生のパワー、全て尊敬です！また、いろいろな調理法、食材、調味料など勉強になりました。また、参加したいです！
- お腹いっぱいです！もっとたくさんの人に参加して欲しい！
- 梨と牛肉のメニューがこんなにあるんですね！美味しく頂きました！ありがとうございました！
- 料理の作る際のご指導が勉強になりましたし、出来上がった料理をそれぞれ丁寧な説明で、イタリア、韓国など普段食べることの無いワクワク楽しく、普段食べた事の無い味付けに、美味しくて、幸せになりました。あきづきが煮崩れないなど勉強になりました。
- 全種類美味しかったです、肉もやわらかかったのですが、とにかくタレの味付けとドレッシングが良かったので、どんな料理でも合うと思います。梨が決めてなのでしょう！
- 全体の雰囲気良く、先生、スタッフのおかげです。お疲れ様でした！
- 梨スムージーのリキュールが、飲みやすかったが、選択肢にはなかった。自分たちで作ったものは補正もあり美味しく感じました。
- スイーツでは、なしの甘みが、感じられとても美味しかったです。年齢層は高めでしたが、若者にもぜひこの体験をして、倉吉市の食の良さをもっと知って欲しいと感じました。2日間お疲れ様でした貴重な体験ができ、楽しかったです。

6. 振り返りと改善点

準備段階

- ① 事前にレシピの読み合わせを行う
- ② 調理器具（IH）・食材・器の準備を徹底する
- ③ 切り傷、やけどなどの応急処置の準備

運営面

- ① マイクの準備
- ② 調理と試食会の時間配分
- ③ カメラマンの手配（レシピ、テキスト用）

ワークショップ

- ・ 参加者の自己紹介タイムを設けて良かった
- ・ なしっこ館吉田参事に来て頂き大変良かった
- ✓ レシピをきちんと読むことをさらに徹底して伝える

広報

- ✓ メディアへのリマインドを強化したが、総裁選と重なり断られるケースが多かった

- ④ 多めに準備すべき食材がある（例えば、バター）

- ✓ ケーキの型を一部間違えて準備していた
- ・ 引き続き①～④を意識し、準備を進める

- ④ 進行役、SNS担当、メディア担当、馬場先生のアシスタント、買い物などの役割分担を引き続き各自が担う
- ・ 今後も①～④に留意し、より円滑な運営を目指す

- ・ 今回は大皿の準備が十分だった
- ✓ オープンの使い方がよく分からなかった

【当日の報道機関】

- ・ 新日本海新聞社（2025年10月4日掲載）



7. 次回ワークショップの計画

冬のワークショップ（2026年3月頃予定）

テーマ：酒粕と米粉、季節の地元食材を使った料理教室

内 容：馬場先生の考案レシピをもとに実施

今後の展開

食のワークショップを通じて得られたテキストやオリジナルレシピをもとに、地元住民に対する地元食材の理解を深めるための企画づくりや、地元食材の商品化を目指します。

