

(第三種郵便物認可)

東 奥

冬の味覚 魅力引き出せ 地場食材発信へセミナー

飲食関係者ら新料理挑戦

三 沢

三沢市の肉や野菜、海産物の魅力を引き出し、広く発信することで地域活性化に結びつけようと、市雇用

創造推進協議会は30日、6次産業化推進セミナーを市公会堂で開いた。参加者は三沢の代表的な冬の味覚・ホッキガイや、市のブランド豚やまざきポーク、ゴボウなどを活用した創作料理に挑戦。試食会では受講者や来賓の市議らが、素材の持ち味を生かした料理に舌鼓を打っていた。

市内の1次産業関係者や事業所の職員ら約30人が受講。料理研究家の馬場香織

さんが三沢産の素材に合わせ考案した、豚と小松菜の常夜鍋、ホッキガイのシヨウガソースなど30種類以上のレシピを調理した。

試食会では馬場さんが調理のポイントも解説。市内事業所で調理を担当する岩間美友さん(55)は「地元食材のレシピはうれしい。家庭でも作れる簡単なレシピもほしい」と話した。コメや農産物の生産・販売会社に勤める川村佳織さん(26)は「どれもおいしいが、1度の受講じゃ覚えきれない」と、セミナーの継続開催を希望した。

また食総合プロデューサーの金丸弘美さんが講演。



三沢産「やまざきポーク」をふんだんに使った常夜鍋作りに取り組む受講者たち

「6次産業化とは加工品を作ることだけではない。素材の組み合わせや売り方を工夫することでモノは売れるし人も集まる」「生産者

が素材の特性を知り、料理業界などへ発信することも大切」などと訴えた。

(若松清巳)