

食とブランドとに繋ぐ食のワークショップ 最新レポート

令和6年度倉吉プロジェクト 倉吉の魅力発見事業 食のワークショップ 実施報告書

地域の食のブランド事業で手掛けているのがテキスト化とワークショップ。

鳥取県倉吉市で開催。1回目は3月に長芋と猪（ジビエ）をメインに20種類の料理。

<https://www.kanamaru-jp.com/data/workshop/pdf/workshop20250327.pdf>

2回目は7月にはスイカをメインにした料理会。20種類が登場しました。

<https://www.kanamaru-jp.com/data/workshop/pdf/workshop20250729.pdf>



活動と料理レシピが紹介



わさびドレッシング

わさびのすりおろしに、数種類の春の野菜（こかぶ、スナップエンドウ、菜花、カリフラワー、セロリ、紫大根、黄色人参、紫人参など）を茹でたものを混ぜ、それに米酢、ごま油、白胡椒、塩、砂糖などを入れたドレッシングをかける。



ささ身のわさびピカタ

ひとくち大のささみに塩胡椒、生クリームにわさびのすりおろしを加えたものにつけ、よく混ぜて、卵を割りほぐし、焼きつけを2〜3回繰り返す。



ニジマスのステーキ

塩胡椒したニジマスを焼いて、バター、小麦粉を入れて火を入れ、ブイヨンで伸ばし、すりおろしたわさびをたっぷり入れたソースをかける。



ニジマスと白ネぎのあえもの

ニジマスの切り落としに、ねぎのみじん切り、山わさびのすりおろしたものを、かつお節を入れ和え、醤油を入れ、万能ねぎを飾る。



スイカとココナツのゼリー

スイカ果汁800ccに板ゼラチン10gと好みの量の砂糖を加え、スイカゼリー液を作る。ココナツ缶1缶、牛乳400cc、砂糖100gでココナツゼリーを作り容器に固め、スイカゼリー液を注ぎ固める。



スイカ外郎

スイカ果汁340ccに白玉粉を溶かし、上新粉・グラニュー糖150gを混ぜる。中火で鍋に入れ焦げ付かないよう混ぜ続け、弱火で透明感が出るまで火を通す。流し箱に移し、中火で20分蒸し、冷やして完成！



スイカのパートドフリユイ

スイカ果汁を加熱し、ペクチンと砂糖の混合を少しずつ加え混ぜる。砂糖と水あめの混合を加え、中火で煮詰めた後、クエン酸水を混ぜ流し箱で固め、切り分けてグラニュー糖をまぶす。



スイカのグミ

スイカ果汁にグラニュー糖、水あめ、レモン汁を加えて沸騰させ、火を止めて60度ほどに冷ました後、ゼラチンを加えよく溶かして型に流し固めれば完成！

●WEB【連載】金丸弘美氏に聞く「農業・食・エネルギーの現場から」配信です。

★イノシシ専門の加工処理・精肉店 鳥取県倉吉市・日本猪牧場



鳥取県の中中部にある倉吉市。中山間地にある倉吉市服部（はっとり）で、日本猪牧場(にほんいのししぼくじょう)という、イノシシを専門に加工処理施設をする精肉店がある。代表を務めるのは徳岡憲一さん。名称は「日本猪牧場」だが、イノシシを飼っているわけではない。猟師さん連携で、仕留めたイノシシを持ち込んでもらい、それを買取り精肉にする加工処理施設の運営をしている。続きはQRコードよりお読みください。

<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol249-3.html>

★鳥取県倉吉市で開催された食のワークショップ

鳥取県倉吉市で2025年3月4、5日、食のワークショップを開催していただいた。会場は、倉吉市の地区公民館「上灘(うわなだ)コミュニティセンター」内の調理実習室。農業や食に携わる女性13名が料理を手掛けた。



参加した女性陣。前の中央が馬場香織さん。参加した女性陣と馬場香織さん調理実習室には、調理台が4つあり、そこに3名から4名が入り、料理家の馬場香織さん作成のレシピが、各班に4つほどわたされて馬場さんの指導のもとに料理を作る。馬場さんは、調理台をめぐり丁寧にアドバイスをし、自らも料理を手掛けながら、ときに、みなさんに味見をしてもらい仕上げていく。続きはQRコードからお読みください。<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol248-3.html>

この記事は連載中の「月刊 NOSAI」(全国農業共済協会)に掲載されたものを編集許可を得てWEB版で配信されたものです。

●WEB【連載】金丸弘美氏に聞く「農業・食・エネルギーの現場から
これまでのバックナンバー記事

<https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=1219&a=2023>

エネルギーから経済を考える経営者ネットワーク会議

メールマガジンで配信されています。



合同出版 WEB 配信



【金丸弘美 特別寄稿】13
もっと先の
未来への歩み
●不定期連載



鳥取県倉吉市・料理研究家とともに地元の食材から
見たこともない料理を生み出す



❏ これまでのバックナンバー

〈続・田舎の力が未来をつくる！〉もっと先の未来への歩み | 合同出版 | note

https://note.com/godo_shuppan/m/m3ce23ee2f6af

★食の雑誌「味の味」(アイディア) 偶数月連載109回となりました。

2025年6月号。「猪、長芋、ワサビなどから華麗な料理誕生」

鳥取県倉吉市で食のワークショップを開催していただいた。地元のならではの食材「ねばりっこ(長芋)」、ジビエ(猪)、ワサビを中心に、特産の「ほし柿」、「大豆(「神のつぼみ」大豆水煮)」などを組み合わせ料理を作るというもの。料理は20種類もでき、華やかで味わいも豊かで、参加メンバーでの食事会は至福のひとつとなり大好評だった。なにせ地味そうに見えた長芋、食べたことがない猪肉などが、見事な料理となりずらりと並んだからだった。料理指導は、馬場香織さんです。「味の味」はHP掲載の有名料理店に置いてあります。お店に行かれたら、ぜひ手にとってください。<http://www.ajinoaji.com/>



<https://www.kanamaru-jp.com/data/rensai/pdf/rensai11093.pdf>

これまでの掲載記事一覧 <https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=1257&a=2024>



▶バックナンバー



▶味の味ホームページ

食のワークショップ活動は以下の本で紹介しています。

「創造的な食育ワークショップ」金丸弘美著 (岩波書店) <https://x.gd/NOVgP>

食育基本法の背景から国内の実践活動までを詳細に紹介。総務省地域力創造アドバイザー拝命のきっかけになった本です。ここから各地で食のワークショップ活動へと広がりました。

「地域の食をブランドにする！」金丸弘美著(岩波ブックレット) <https://x.gd/uEfBG>

各地で取り組んできた食のブランド化とプロモーション事業の具体的手法を紹介した本。

