

# 観光まちづくりかわら版

富士山と湖と高原のまち—日本の湖水地方—

富士河口湖町の観光に関する興味深い情報やまちづくり情報などを紹介するかわら版です。

## 観光まちづくりカレッジ主催 町のためにおき食材を味わう試食会を実施しました！

現在、観光まちづくりカレッジでは「富士山麓の食を考える観光まちづくり」をテーマとして、地域の食材を使用したレシピの検討・開発や、食材の調査・PR等に取り組んでいます。

この取り組みの一環として、7月15日(金)に勝山ふれあいセンターにおいて「町のためにおき食材を味わう試食会」を実施しました。第1回目となる今回は、富士ヶ嶺ポークやブロッコリー、カリフラワー、河口湖レタス、ブルーベリーなどの旬の野菜や果物をテーマ食材として、カレッジを受講する地元レストランのシェフや農業関係者など食に精通する方々を中心に研究・開発してきた下記の料理を参加者に試食していただきました。

また、一般公募で優秀レシピに選ばれた皆さまにもご参加いただき、実際にその料理を提供していただきました。参加者からは「素材の良さを再認識できた」「町の食材の品質に誇りが持てる」といった感想を数多くいただき、今後の地域食材の消費が期待されるそうです。

試食会は年3回の実施を予定しており、それぞれの季節の旬の食材をテーマとして、その魅力を皆さまにお伝えしたいと考えています。次回試食会は10~11月頃の実施を予定していますので、続報をお待ちください。

今後カレッジでは、試食会を通じてのレシピ研究・開発により、より美味しく、食べやすい、当町ならではの自慢の料理の開発を目指すとともに、皆さまに地域の素晴らしい食材を知っていただき、多くのご家庭で地元の美味しい食材を使用していただけよう魅力をお伝えしていきたいと考えています。

### 【第1回試食会メニュー】

ドリンク	ハーブティー(アイス3種・ホット3種)
前菜	河口産旬野菜のサラダ(ブロッコリー、カリフラワー、河口湖レタス、トマト、キュウリ)
	カリフラワーのヘルシースープ(アイス・ホット)
	カリフラワーの炊き込みご飯(一般公募優秀レシピ) 甲府市 笹本様
メイン	富士ヶ嶺ポーク ローズマリー風味焼
	角煮
	ローストポーク ブルーベリーソース
デザート	ロールケーキ2種(河口湖レタス、河口産とうもろこし)
	饅頭 ブルーベリー風味
	杏仁豆腐
	ブロッコリーとカリフラワーの富士山プリン ラベンダー風味(一般公募優秀レシピ) 富士吉田市 小山田様



## 富士山・富士五湖観光圏ホームページでは「天の食楽」の連載が始まりました



富士山・富士五湖観光圏ホームページ  
<http://www.fujigoko-net.jp/>

平成20年度から富士北麓の市町村やその関係団体と共同で滞在型の観光圏づくりを目指している富士山・富士五湖観光圏整備推進協議会では、今年度事業の一つとして富士山・富士五湖圏域の食の魅力積極的に発信していく事業に取り組んでおり、その一環として、この8月より協議会のホームページ上で「天の食楽」の連載が始まりました。

「天の食楽」は、特産品や名物料理の表面的な紹介ではなく、富士北麓で育まれてきた食にまつわる「物語」や「人の想い」にスポットを当て、大人の知的好奇心を満たす読み応えのある文章と写真で、その背景にある文化や歴史、風土などを紹介することにより、誰かに話したくなる旅、また来たくなる旅へと進化させることを狙った特集です。

連載第1弾の特集は「富士山やさい」で、河口湖レタスやブロッコリー、カリフラワーなどが紹介されています。今後も様々な富士北麓の「食」を紹介していき、来年3月には連載された記事を編集したパンフレットも発行する予定です。ぜひご覧下さい。