

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。

町のおき食材を味わう試食会を実施します！

観光まちづくりカレッジでは、大好評だった第1回試食会に引き続き、第2回目の試食会を以下のとおり実施いたします。この試食会を通じて地場食材を使用したレシピ開発を進めるとともに、住民の皆さまに地場食材の魅力を再発見していただき、多くのご家庭で使用していただけるよう、その魅力をお伝えします。

日時：平成23年11月24日(木) 13:00～

場所：富士河口湖町 中央公民館 地下調理実習室

内容：試食および生産者・調理者からの食材の説明
名物料理や四季のメニュー開発に向けた意見交換

使用食材：鹿肉、大和芋・むかご、こんにゃく、ヤーコン、シイタケ、ヒラタケ、なめこ、冬菜、ほうれん草、古代米、富士ヶ嶺高原牛乳、卵、渋柿 など

料理：上記食材を使用した「前菜」「メイン」「デザート」の3種類

参加料金：1,000円/人 (数量限定・20名まで)

申込方法：参加希望者全員の住所・氏名・連絡先をご記入のうえ、持参、FAXまたはEメールにてお申し込みください(様式自由)。なお、お申込みは1度に2名様までとさせていただきます。

申込期間：11月7日(月)～14日(月)

※定員になり次第、締切らせていただきますのでご了承ください。

※締切り後、参加が確定した皆さまには、改めてご案内いたします。



前回試食会の様子

町の食材を使用したレシピを募集します

地場食材を使用した料理のレシピ開発・収集等の一環として、おすすめ料理レシピを募集いたします。

ご応募いただいたレシピは観光まちづくりカレッジで選定を行い、優秀作品に選ばれた方は上記の試食会にご招待させていただきます。さらに、最優秀作品は、試食会のメニューとして実際に調理し、試食会にてご来場の皆さまに披露させていただきます。素材の特徴を活かした美味しい料理、アイデア料理のレシピをお待ちしています！

テーマ食材：大和芋・むかご、ヤーコン、ほうれん草、大根、古代米、牛乳、渋柿

※その他の食材や調味料等の使用に制限はありませんので、自由に使用していただいて構いません。

応募方法：料理名、使用食材・調味料(分量など)、調理方法、味をなるべく詳しく記載してください(様式自由)。
住所・氏名・電話番号をご記入のうえ、持参、FAXまたはEメールでご応募ください。

応募締切：平成23年11月14日(月)必着 ※優秀作品に選ばれた皆さまには、改めてご連絡いたします。

町のこだわり・とっておき食材 調査レポート②

観光まちづくりカレッジで調査を進めている町のこだわり・とっておき食材について、こだわりの理由やおいしい調理方法など、その時々旬の食材を中心に、カレッジのメンバーが順次「調査レポート」としてご紹介いたします。

調査レポート② 大和芋 と むかご 報告:観光まちづくりカレッジ

〔大和芋〕町内で生産されている大和芋の多くは、山に自生していた「やまのいも」を畑に移植し栽培を始めたものとされています。栽培は「むかご」の植え付けから2年かけて育てる方法が主流になっているため、出荷される大和芋の姿形は全く同じものではありませんが、長年の交配により「自然薯(じねんじょ)」に近い味わいと特徴を持ち、ねばりけが強くとっても美味しいと評判です。

なお、大石地区の陽当たり、水はけがよい火山灰まじりの傾斜地の畑で収穫された良質な大和芋は「大石芋(おいしいも)」の名称で JA 北富士によりブランド化され、TV 等で美味しい大和芋として紹介されています。

里芋やサツマイモなどと異なり大和芋は生で「とろろ」にして味わうのが一般的ですが、バターと醤油でステーキにして味わうのもおすすめです。

〔むかご〕むかごは大和芋の種芋となる肉芽で、大和芋の収穫前につるから落ちたものを一つ一つ手で拾って収穫しています。生産者が手間と時間をかけて収穫・出荷するこのむかごも、秋の味覚としてとても人気があります。定番のむかご御飯のほか、塩ころがし、味噌あえ、天ぷらもおススメです。

販売時期：大和芋：11月～4月頃、むかご：10月～12月中旬頃

※販売時期や価格は天候等に左右されますことをご理解ください。

販売場所：JA 北富士河口湖物産館ほか お問合せ：JA 北富士本所 TEL 0555-72-0053

