

# 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、今年度最後となる第3回目の試食会を以下のとおり実施いたします。

試食会を通じて地元食材を使用したレシピ開発を進めながら、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24年3月8日(木) 13:00～

場所：勝山ふれあいセンター(勝山出張所) 2階 和室

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(予定)：ヒメマス、ワカサギ、シイタケ、ヒラタケ、せいだいも(じゃがいも)、ふきのとう、軍鶏の卵、

富士ヶ嶺牛乳

料理：前菜、メイン、デザート

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：平成24年2月10日(金)～24日(金)

※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。



過去の試食会の様子

## 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：ヒメマス、ワカサギ、シイタケ、ヒラタケ、せいだいも(じゃがいも)、ふきのとう、軍鶏の卵、

富士ヶ嶺牛乳

※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24年2月24日(金)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③

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③ ふじがね高原牛乳 報告:観光まちづくりカレッジ

「ふじがね高原牛乳」は雄大な富士山麓の、標高 1,000mの自然環境のなかで生産されています。豊かな牧草、さわやかな空気、のびのびとした雰囲気のある牧場で育つ乳牛によって生産される牛乳は、乳脂肪分が高く、コクのある見事な味わいです。安全でおいしい乳脂肪分 3.7%以上を維持するために、生産農家さんは非常に熱心に取り組んでいます。

#### 【こだわりの3つの特徴】

【おいしい味】富士山の恵みに育まれた環境のなかで生産される牛乳のうま味を活かした中低温殺菌製法で、一本一本でいねいに生産されています。甘く、濃く、後味すっきり。

【品質管理】品質上位2社の酪農農家の牛乳のみ使用しています。毎回乳脂肪分・残留抗生物質など測定します。万一基準に満たないときは、廃棄処分する厳しい管理システムで品質保持しています。

【高い乳脂肪分】品質標示は乳脂肪分 3.6%となっていますが、年間の平均値はそれより上になります。乳脂肪分の高い高級な牛乳です。

【ふじがね高原牛乳の特徴を活かした「おすすめメニュー」】

①カフェオレ ②クリームシチュー ③うどんグラタン

【販売店】クレイン農協協働組合富士豊茂支店売店、オギノ河口湖店など

【生産者】富士ヶ嶺牛乳生産組合

【お問い合わせ先】JAクレイン富士豊茂支店 0555-89-2011

