

参加者の声

料理が趣味なので前回は引き続き出品しました。自分で作ったものがどんな評判なのかは気になるどころでした。

他に無いイベントで、会場の雰囲気もよく、とても良い企画だと思います。

藤田地区・赤井畑 康明さん

3年ほど前から添加物無しの「小松菜の蒸しパンケーキ」を作っています。添加物の無い食べ物を子どもたちに食べさせたいと思い、出品しました。

今は、店に行けば何でもあるので、どこの家庭でも同じような食事になっていると思います。食の文化祭のような企画があれば、さまざまな食べ物があることを知れて、地産地消にもつながると思います。

大木戸地区・竹田 みつ子さん



「国見弁当」—野崎さん選—

の講演会に続いて参加した野崎洋光さんは、展示された料理と作り手の想いを1つの弁当に詰めて「国見弁当」を作りました。展示のほかに、旬の食材を使用した芋煮と豆腐ごはんのふるまいや桜の聖母短大生がプロデュースしたモモスイーツ試作品の試食も行われました。今回展示された料理も「国見町食卓図鑑(第2弾)」としてまとめる予定です。

広げよう！伝えよう！くにみの家庭料理大集合

食の文化祭Ⅱを開催

実りの秋を迎え、食の文化祭が10月23日、観月台文化センターで開催されました。食の文化祭は家庭料理を持ち寄ってもらい、町の豊かな食文化を再発見し、発信していくもので、今回で2回目の開催となりました。今回の食の文化祭では「かわりごはん」「豆料理」「秋野菜料理」「お弁当のおかず」「季節のデザート」をテーマに150点もの地元食材を利用した家庭料理が出品されました。来場者は展示された料理の見た目や香り、作り手の想いを楽しみました。また、第1部



国見から食の安全・安心を発信

野崎洋光講演会Ⅲ

野崎洋光さんによる食の安全・安心に関する講演会が10月23日、観月台文化センターで開催されました。講演では、野崎さんがこれまで料理人として得てきたことをもとに日本の食文化や地元のもの食べる地産地消の大切さについて話しました。



野崎さんは「日本人は米

を食べる文化の中で、合わせてさまざまな野菜も食べてきました。この食生活が人々の健康を保つ薬の役割となっていました。時代の変化とともに食生活も変化してきました。このようなかで、私たちの体に負担をかけないためにも、身近にある地元の食材を調理して食べるのが一番である。先人が残してきた調理法などを振り返ってみると未来が見えます」と話し、会場に集まった人々の興味を引き付けました。

また、講演の後には、サトイモやゴボウなど国見の旬の食材を利用した野崎さん考案のレシピが紹介されました。試食の時間も設けられ、地元産のものを食べることの大切さを学ぶ時間となりました。

「分とく山」総料理長 野崎洋光さんへ 国見町応援大使を委嘱

国見町は「分とく山」総料理長の野崎洋光さんへ国見町応援大使を委嘱しました。

委嘱状交付式は10月23日、観月台文化センターで行われました。交付式では、太田久雄町長から野崎さんへ委嘱状、オリジナルの名刺、法被が手渡されました。野崎さんからは「国見産のおいしいものを広めていけるよう微力ながらお手伝いしていきます」とあいさつがありました。

野崎さんは福島県出身で、東京都南麻布に本店のある日本料理店「分とく山」で総料理

