

特産物を気軽に食べましょう！



「道の駅しもつけ」で 食のオープンスクール



「コツが分かれば特産料理だって簡単においしく作れますよ」と分かりやすく説明する臼居芳美先生

栃木県の特産物って？ 知っているけどレポートリーが……。

栃木県産特産物「かんぴょう」「こんにゃく」「落花生」と「鮎」

を使用した特産料理教室「食のオープンスクール」（特別編）を二月十七日（土）、道の駅しもつけで開催しました。

「栃木県に住んでいて、特産料理を作らなくてどうするの？」と、講師の料理研究家・臼居芳美先生

生。臼居先生から、栃木県の食文化やお料理のコツなどを交えながら、簡単で、美味しく、美しいお料理を学びました。

臼居先生から、料理のいわれやレシピなどを教えていただき、栃木県内外から参加した二十四人の消費者は興味津々、真剣な表情で取り組んでいました。

この日挑戦した特産料理は、「鮎飯」「稚鮎のコンフィ」「糸こんにゃくの Pasta」「かんぴょうのキッシュ」「ピーナツグラノーラ」の五品。いずれも特産物の特徴をうまく生かした分かりやすいレシピなので、コツを覚えれば主婦でも手軽に作れる料理。

参加者からは「臼居先生の説明と料理の作り方の指導がとても上手だったので、お料理が楽しくなりました」「かんぴょうがこんなに手軽に作れるなんて思わなかった」「栃



木県産特産物の料理方法や味を直接伝授して頂きました！と大好評でした。
また、鹿沼市のこんにゃく生産者福田光男氏が手作りこんにゃくの実演講習会

も実施し、栃木県産こんにゃくの美味しさをPRしました。
(とちぎ農産物マーケティング協会事業推進部主任・船越直美)



「稚鮎のコンフィ」



あゆめし
「鮎飯」



こんにゃく芋



「かんぴょうのキッシュ」

とちぎの旬の食材の魅力をアピール

県外のシェフ・料理人を対象に産地視察研修会

県外のホテル・レストラン等のシェフ・料理人の方々を対象に、県内で生産される旬の食材の魅力を楽しめる産地視察研修会を開催しました。

参加したとちぎの旬彩店パレスホテル大宮では、栃木県産の食材を使用した、魅力たっぷりのメニューフェアを



産地視察研修会

三月一日～四月三十日まで開催し、栃木の食材の魅力を発信しました。

生産者の想いを伝えたい

今回フェアで料理を手掛けたのは、栃木県食材の魅力を発信するとちぎ未来大使とちぎ応援シェフ。「パレスホ

テル大宮」の毛塚智之副料理長 兼宴会・洋食レストラン統括料理長です。

毛塚智之副料理長は、旬の食材を生かしたメニューへの想いを次のように話しています。

栃木県産の食材は四季を通して楽しめると共に、首都圏の消費地に近く、優れた鮮度を提供することが可能です。

またとちぎ和牛をはじめ、スカイベリー等の全国トップレベルのブランド品目をはじめ、栃木県産農畜産物のクオリティの高さは、まさにテロワール（気候風土）の聖地と言っても過言ではないでしょう。



毛塚智之シェフ

しかし、どんなに素晴らしい食材であっても、それを表現する造り手の情熱や努力無しには素晴らしいメニューはできません。実際に生産現場を訪ねて、その土地の気候風土を体感するとともに、生産者の農産物に対する情熱や姿勢、取り組みなどを知ることが、メニュー作りに大切です。生産者の声や笑顔を思い出しながら素材を生かしたメニューを作り、生産者の姿や想いを、メニューを通じてお客様に伝えていきたい！

そんな食の宝庫栃木県の魅力や、ぜひ味わって体感してみてください。



新鮮な旬の味を楽しむメニュー



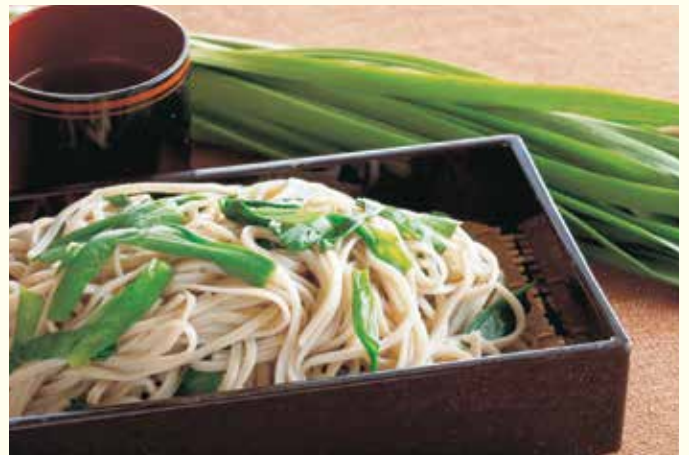
スカイベリースイーツ



とちぎの食材buffe



栃木の春の食材とヤシオマス



にらそば



とちぎのトマトジュース



とちぎ和牛鉄板焼