

平成 30 年

6 月 20 日開催

えな「たべる」プロジェクト

第 3 回 食農交流会 報告書

鶴岡市視察報告会

6 月 20 日（水）、恵那文化センター集会室にて 3 回目となる「食」×「農」交流会が開催されました。今回は食文化創造都市に学ぶ、と題して、日本で唯一ユネスコ登録され、食文化によるまちづくりを進めている山形県鶴岡市の取り組みを紹介しました。4 月 24、25 日に交流会のコアメンバーが直接鶴岡市を訪れ、たくさんのキーマンに会って来ました。メンバーによるプレゼンでは、「鶴岡は料理や食材が突き抜けている。そのことも重要だが、それについて、生産者や料理人がそれぞれで「語れる」プレゼンできていたことが最も重要」「恵那市には良い生産者や料理人がいる。料理人が恵那市の食材を使うことで価値が生まれる。」「食べることは命につながる。そのため、食を通じて生産者や料理人を紹介していきたい。」とそれぞれ思いを発表しました。鶴岡での気づきを次に生かしていきたいですね。

6 月 20 日（水）、恵那文化センター集会室にて 3 回目となる「食」×「農」交流会が開催されました。

今回は食文化創造都市に学ぶ、と題して、日本で唯一ユネスコ登録され、食文化によるまちづくりを進めている山形県鶴岡市の取り組みを紹介しました。4 月 24、25 日に交流会のコアメンバーが直接鶴岡市を訪れ、たくさんのキーマンに会って来ました。

メンバーによるプレゼンでは、「鶴岡は料理や食材が突き抜けている。そのことも重要だが、それについて、生産者や料理人がそれぞれで

「語れる」プレゼンできていたことが最も重要」

「恵那市には良い生産者や料理人がいる。料理人が恵那市の食材を使うことで価値が生まれる。」

「食べることは命につながる。そのため、食を通じて生産者や料理人を紹介していきたい。」

とそれぞれ思いを発表しました。鶴岡での気づきを次に生かしていきたいですね。

コアメンバーそれぞれが感じたことを発表



この視察の中心には生産者と食のつながりを第一に考え、地方の食を豊かにする取り組みを進めてみえる庄内イタリアン・アル・ケッチャーノの奥田政行シェフの姿が常にありました。そして、その奥田シェフが 8 月 31 日に恵那市に訪れることが決まりました。奥田シェフのことを少しでも多くの方に知っていただこうと今回の食農交流会では DVD 上映も行われ

ました。食を物語として語り、人と人をつなぐメッセンジャーでもある奥田氏のお話はとてもおもしろく熱いものがあります。「食で人は呼べるよ。食は体験だから。」「料理人が作るひと皿の上には、農業、畜産業、水産業の全てが載っている。」「お皿の上に物語ができれば最高!」とおっしゃっています。ご自身の経験、豊富な知識から多くのものを我々に与えていただけたと思います。どんな講演会になるか、今から乞うご期待です!

奥田政行氏、恵那に来たる!



鶴岡市アル・ケッチャーノ他



えな食農レシピ



地域の旬の食材を地元の料理人が創意工夫して新しいレシピを考案し、今回初めて食農交流会の場で振

る舞われる時間が設けられました。試食した参加者には美味しいと大好評でした。

食材を提供した生産者は、「試食が大変美味しかった。自分の提供した食材がこれほど美味しくなったこと、そのことを作ってくれた料理人の方々にこの場を借りて御礼を伝えたい。」と感想を述べられていました。大事に育てられた生産物を地域の料理人がプロデュースするという食農交流会の一つの出口が見えたような気がします。人と人との地道なつながりが今後求められてくるでしょう。忙しい中協力していただいた料理人の方々にも感謝です。

協力していただいた料理人
湖楽園 藤下さん
上見屋 早川さん
割烹小栗 小栗さん
金寿司 林さん
おか田 岡田さん



提供されたレシピと使用食材

- ・ えごま豆腐美味ジュレ えごま (中野方町、大江自然農園 大江さん)
- ・ 三浦豚角煮じゃが芋ソース じゃが芋 (東野、西尾さん)、三浦豚 (岩村町、三浦畜産さん)
- ・ 恵那鶏低温調理ラビゴッドソース 恵那鶏、トマト (申原・三宅さん)、玉ねぎ (東野、市川さん)、バジル (中野方町、大江自然農園 大江さん)
- ・ 稚鮎南蛮漬け緑酢添え 玉ねぎ (東野、市川さん)、胡瓜 (東野、西尾さん)

恵那食農ポータルサイト

たべとる

TABETORU

恵那地域の魅力的な食材と頑張る生産者、地産地消に意欲のある飲食店の情報などをひとつにした食と農のポータルサイトができました。

- ・ 生産者向けの各種支援情報をお知らせ
- ・ 地域で行われるイベントや研修会情報も
- ・ 新規就農に関するガイドライン掲載
- ・ 直売所等で手に入る旬の野菜一覧
- ・ FACEBOOK で地域のニュースを配信

たべとるで検索



恵那市観光協会 阿部会長のお話

地域で消費するものは地域で生産する「地産地消(ちしょうちさん)」を提唱したい。地方らしさが大事。日本に来る外国人の不満は、どの都市に行っても「マグロ」。地のものが少ない。地域のを地域で食べることが大事。恵那市の駅前で「日本らしさの象徴である京都や富士山」を売っても意味が無い。これからは、観光協会では分煙の町を推進していく。これからは今までのマインド(考え方)を変えなきゃいけない時代になってきている。



■担当；恵那市農政課 横光、塚本 Tel0573-26-2111 (内 369) Fax0573-25-8933
e-mail tetsu_yokomitsu@city.ena.lg.jp