

題 名	地域農産物を使った創作料理への取組		
実 施 主 体	南河内町食生活改善推進団体協議会	取組開始年	平成 9 年

【取組の概要】

1. かんぴょう料理開発普及に取り組む

① 南河内町食生活改善推進団体協議会（ヘルスマイト）は、発足当初から、地元の特産品である「かんぴょう」に対する思い入れが強く、平成 9 年には、「かんぴょうサラダ」を考案し、白鳳ふれあいまつり（町民まつり）や、健康教室等で試食に提供したり、ヘルスマイト主催のジュニアクッキングスクールにおいて、子供たちに教えたりしていました。また、生産農家にかんぴょう栽培を見学に行ったり、生のかんぴょう（夕顔）を利用した料理の試作を行なったりした事もありました。夕顔は、夏場しか手に入らず、お店ではなかなか手に入らないため、普及活動には至っていませんが、シンプルで、味付けしやすく、今後機会があれば、一般に発表して行きたいと思っています。また、平成14年には、「かんぴょうときゅうりのチャンプル」をコンクールに出品し、その後の活動にも役立てています。

② 新しい郷土健康料理の開発・普及を目的とした「わが町うまいもののれん」事業に取り組むことが、上記の活動の一環として役立つのではないかとの思いで事業を実施しました。

まず、町広報誌とポスター、チラシ等で一般参加を募り、11作品の応募がありました。そこで5名の審査員をお願いし、味付け・彩り・盛り付け・独自性・普及性・町の地場産、伝統料理としての配慮の6項目を5段階で採点してもらいました。その時の応募作品10作品を手作りのレシピ集にまとめると共に、平成15年11月の「白鳳ふれあいまつり」で上位4作品を試食で提供し、結果は良好でした。



「わが町うまいもののれん」の審査風景



優勝作品「かんぴょう入りサラダ春巻き」

【特徴的な取組】

- ① 継続的、地場産品を利用した新しい料理の試作を行なっています。その活動の一つとして、今回の「わが町うまいもののれん」事業を活用しました。
- ② 町社会教育課と連携して、学校支援ボランティアに団体登録し、申し込みのあった学校の調理実習のお手伝いに行っています。その中で中学3年生の郷土料理の時間に、「かんぴょうサラダ」と「かんぴょうときゅうりのチャンプル」を取り入れてもらっています。調理実習当日には、ヘルスメイトが3～8名参加し、直接指導することも行なっています。一緒に調理しながら、包丁の使い方や、手順の説明等、主婦感覚で出来る事なので、楽しく参加しています。

【今後の予定】

- 今回「うまいもののれん」で優勝した、「かんぴょう入りサラダ春巻き」は平成16年度の中学校の調理実習に追加で提案していく予定です。
- その他のメニューも含め、メニューを提案できる活動に活かしていきたいと思っています。具体的には、現在行なっている小中学生を対象とした町社会教育課と共催のウィークエンドサークルや、各種の健康教室だけでなく、他の団体とも連携して、活動の場を広げていきたいと思っています。現在、育成会の方にも、子供会活動の一環として調理実習を取り入れてもらえるよう働きかけをしています。
- 今回の「わが町うまいもののれん」で学習したノウハウを、今後も生かして、新たなメニュー作りを進めていきたいと思っています。

【連絡先】

名 称 ： 南河内町食生活改善推進団体協議会代表 出光 和子
（事務局）南河内町役場健康福祉課健康増進係
所在地 ： 栃木県河内郡南河内町大字田中681番地1
電 話 ： 0285-48-2374

題 名	かんぴょう料理コンクール		
実施主体	栃木県干びょう生産流通連絡協議会	取組開始年	平成12年

【取組の概要】

1. 経緯

地域特産品であるかんぴょうの消費拡大と県民の健康保持に資するため、かんぴょうの食材としての優秀性をPRするとともに、新しい料理方法を顕彰し、その普及・啓発を促進する「かんぴょう料理コンクール」を平成12年度から毎年開催しています。

2. 応募状況

	平成12年	13年	14年	15年
○ 出品点数	142	143	243	95
○ 入 賞 者	10	10	13	10

○ 入賞作の利活用

- ・ 入賞作品をまとめた普及啓発用冊子「かんぴょうクッキング ア・ラ・カルト」の発行
- ・ 最優秀賞作品を「栃木のかんぴょうまつり」（例年1月）で試食に供する。
- ・ 最優秀賞作品をインターネットで紹介

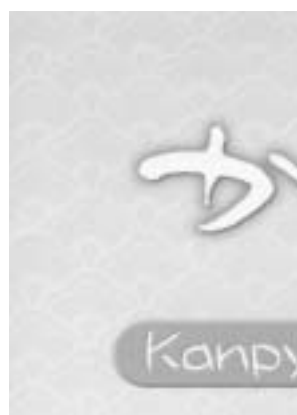
<http://www.tc.zennoh.or.jp/topicks/kanpyou2003/>

3. 効果

- 高校生など若い世代にかんぴょうの食材としての優れた点が理解されました。
- 新しいかんぴょう料理が創られ、レシピが広く公開されました。



かんぴょう料理コンクール



かんぴょう料理集

【特徴的な取組】

- 平成15年 第4回コンクールにおける最優秀作品

鷹嘴 麻貴さん（宇都宮短期大学附属高校）作「かんぴょうギョーザ」



高校生の作品「かんぴょうギョウザ」

—材料：4人分—

餃子の皮：1袋

かんぴょう：1～1.5本（200cm位）

キャベツ：1／4個

人参：1／2本

ニラ：1／3束

大葉：8枚

豚ひき肉：200g

ニンニク：少々

—作り方—

- 1) かんぴょうを塩もみし、冷やしておく。
- 2) 人参・大葉・キャベツ・ニラ・ニンニクをみじん切りにする。
- 3) 2)に豚ひき肉を入れ混ぜ、1)をみじん切りにして入れる。
- 4) 3)が混ざったら、餃子の皮で包み焼く。
- 5) 水を入れ蒸して皿に盛る。

—ポイント—

水を多めに入れて蒸す。

◆材料費：800円 ◆料理時間：1時間

【今後の予定】

- 平成16年度についてもかんぴょう料理コンクールを実施し、広く消費拡大に役立てる予定です。

【連絡先】

名 称： 栃木県干びょう生産流通連絡協議会事務局

（全国農業協同組合連合会 栃木県本部 園芸部花き・特産課）

所在地： 宇都宮市本町12-11 JA会館2F

電 話： 028-626-2180

題 名	馬頭町における郷土料理の伝承・普及の取組		
実 施 主 体	馬頭町農村生活研究グループ協議会	取組開始年	平成13年

【取組の概要】

1. 取組みの経過

- ① 近年、馬頭町内の四季折々の行事、農作業の風習、行事食が失われつつあることから、馬頭町生活研究グループ員の多くが、町内に古くから伝わる郷土料理を技術として受け継いでいく必要があるとの思いを抱きました。そこで馬頭町に伝わる郷土料理の掘り起こし等を協議会の重点活動として取り組みました。
- ② グループ員全員（34名）のアンケート調査や地域の高齢者からの聞き取り調査を実施し、「伝えたい年中行事と伝承料理」という冊子を作成し、町民や関係機関に配布しました。
- ③ 町の生涯学習課と連携し、グループ員が講師となって一般町民を対象に郷土料理の伝承講習会を開催し、普及に努めています。

2. 効果

- ① 参加者は親子連れ・男性・若い女性等幅広く、毎回好評です。
- ② 現在は、町全体に、郷土料理の伝承・普及を核として、町民一人ひとりに誇れる町づくりの気運が高まっています。



若いお母さん達も伝統料理を受け継いでいます



郷土料理「花ずし」の伝承

【特徴的な取組】

1. 伝えたい郷土の伝統料理

- ① 馬頭町農村生活研究グループ協議会では、「郷土料理の伝承・普及」を重点活動として位置づけて、郷土料理の伝承講習会を主に活動しています（平成14～15年で講習会は9回開催）。
- ② 講習会には、幼稚園児～高齢者まで幅広く参加し、郷土料理への関心も高く、熱心に参加しています。
- ③ 毎年11月に開催される「福祉まつり」において、郷土料理の試食と販売を行いPRに努めています。

【今後の予定】

- 関係機関と連携を図りながら伝承講習会を継続し、一人でも多くの町民に伝達していくこととしており、また「福祉まつり」等の町内行事においてさらなるPR等を行っていくこととしています。
- 「伝えたい年中行事と伝承料理」の他に馬頭町に伝わる伝統行事・農作業の風習等についても郷土料理の伝承講習会の中で確認していくこととしています。

【連絡先】

名 称 ： 馬頭町農村生活研究グループ協議会
所在地 ： 馬頭町馬頭409（馬頭町産業振興課内）
電 話 ： 0287-92-1113

題 名	きのこ・山菜料理コンクール		
実 施 主 体	栃木県特用林産協会	取組開始年	昭和63年

【取組の概要】

1. 17回目となるきのこ・山菜料理コンクール

- ① 本県産のきのこ・山菜の消費拡大を推進するとともに、新しい料理方法の創作・普及を目的として昭和63年度から実施し、平成16年度で17回目を迎えます。
- ② 近年の健康志向の高まりなどから、老若男女の味覚に合う様々な創意工夫をした料理が多く出品され、近年は増加傾向にあります。
- ③ 特に料理番組等の影響から小・中学生の応募が増加しており、平成15年度からは、ジュニアの部と一般の部とに分けて実施し、好評を得ています。
- ④ 応募者数
 - ・ H12 426人 (0.2%)
 - ・ H13 677人 (38.3%)
 - ・ H14 518人 (42.1%)
() 内は中学生以下の比率



コンクール風景



コンテスト作品

【特徴的な取組】

- ① とぎれることなく新しい料理レシピが応募されてきていることから、県民に広く理解を得ています。
- ② レシピ集を作成し、イベント等で配布をしています。

【今後の予定】

- 一般の部、特に社会人の応募を増加させていくためのPRの強化。
- 中学生の部をもうけたことから、さらに理解促進を図り、将来の消費拡大に結びつけていく。

【連絡先】

名 称 ： 栃木県特用林産協会
所在地 ： 宇都宮市埴田 1－1－20 栃木県林務部林業振興課内
電 話 ： 028-623-3271

題 名	県産の食材にこだわった郷土料理の提供と新しい料理の開発		
実 施 主 体	とちぎの食材提供店 (有限会社 割烹 一八 / 宇都宮市)	取組開始年	平成13年

【取組の概要】

1. 「とちぎの食材提供店」として

40～50年前から、郷土料理の店として宇都宮の中心市街地で営業しています。30年以上前、県関係者からかんぴょうを使った料理の研究を進められたのをきっかけに、「上三川町産の天日干し無漂白かんぴょう」を使った料理を提供しています。また、地元のコシヒカリの使用による「とちぎの食材提供店」やその前身の「おいしい栃木米提供店」の認定を受けるなど、県産の食材にこだわった料理の提供を行っています。

2. 「饗友会」を組織して

平成13年の春頃から、宇都宮市内の割烹料理店6店（一八、金鍋、實生、明治屋、荒川、やすの）が組織する「饗友会」で、芳賀町の有限会社「ドンカメ」から、米や野菜、果物等の仕入れを始めました。「ドンカメ」は、町内から出る生ゴミを集めて、プラントで堆肥としてリサイクルし、土づくりをしており、素材の味をそのまま活かした料理に向く新鮮でおいしい農産物を提供しています。

3. 「饗友会」で宇都宮の新しい味づくり研究

宇都宮市の活性化のため、餃子をしのぐ「宇都宮の新しい料理を創ろう」との考えから、2ヶ月に1度饗友会（6店）が集い、各店が回り番でドンカメの農産物を中心とした食材を使った、素材の味をそのまま味わえる料理を作り、試食会を行っています。その取組の中から、一八オリジナルの郷土料理や、各店の特徴を出した旬の素材の味を活かした料理ができており、定番化しているものもあります。

4. 効果

こうした取組は、こだわりの食材・味を求める長年のリピーターや若い女性、「昔食べた素朴な味」を求める年輩の方など幅広いお客様に好評を得ています。



かんぴょうを使った料理

【特徴的な取組】

1. 有限会社「ドンカメ」からの食材の直接調達

- ① 毎月「ドンカメ」から20品目ほどの提供できる品目のリストを送付してもらい、必要なものを注文しています。
- ② 注文した食材は、週に3回、原則朝取りで届けられ、新鮮なうちに使い切っています。（饗友会6店で共同購入）

現在までにアスパラやほうれんそう、かぶ、玉ねぎなど多くの品目が使用されています。

「ドンカメ」は、「つる付きいちご」など割烹特有の注文にも応じ、また、エビイモやヤツガシラなど珍しい品目の栽培研究にも取り組んでおり、今後も取り扱い品目数や使用量の増加が見込めます。

【今後の予定】

- 「宇都宮市の活性化のために料理店が何かできないか」との考えから始まった、地元の食材を使った料理の開発で、現在のところ、饗友会の6店のみでの取組であり、広く一般に知られていないのが現状です。

そのため、今後は①オリオン通りにある八百屋でドンカメの農産物を販売してもらい、一般の消費者に情報を発信するとともに、②料理業組合全体の取組に発展させていくことを念頭に、各支部での試食会を継続して行っていくなどの様々な活動を進めていく予定です。

【連絡先】

名 称 ： 有限会社 割烹 一八
所在地 ： 宇都宮市江野町3番3号
電 話 ： 028-633-6916

題 名	旅館における地域農産物を活用した料理の提供		
実 施 主 体	とちぎの食材提供店 (小さなホテル 森のうた / 日光市)	取組開始年	平成元年

【取組の概要】

1. これまでの経緯

- ① 平成元年7月に神奈川県横浜市から脱サラして、この日光市においてペンションを始めました。
- ② 宿泊施設と併せてレストランを家族で営み、できるだけ地元の食材を使い、郷土料理も取り入れながらこだわりをもって進めてきました。

2. 現状・効果等

- ① 食材は週に1～2回宇都宮の市場に行き、旬の野菜や魚等を仕入れたり、また、今市市の農産物直売所で購入しています（とちぎの食材提供店）。
- ② オープンしてからのリピーターが多く、今でも1年に1回、又は2～3回の人も多い。さらに口コミでお客さんを紹介してくださる等、良さを理解していただいているものと自負しています。
- ③ 地元の方にはお食事会や新年会、忘年会等に利用していただいています。
- ④ 平成14年度グルメの宿に日光地区のペンションで、この「森のうた」が選ばれました。



地域の食材を使った料理



いちごジャム

【特徴的な取組】

1. 地域農林産物の旬の素材を生かして

- ① 料理は「体に優しい」をテーマにして、地域で採れた旬の素材を利用し手間をかけて作るよう心がけています。
- ② また日光の特産品を使ったゆば料理や、赤米なども出しており、お客さんから好評を得ています。
- ③ 食器については主に「益子焼」を使い、栃木の温かさを出しています。
- ④ いちごを使い、手作り「ジャム」を作って供しています。
- ⑤ 今年は手作り「味噌」を仕込み、手間をかけながら地元の新鮮な食材を活かした加工品に挑戦するなど、作る楽しみを味わいながらスローフードの店として一つ一つ心がけています。
- ⑥ 若い人の感覚も取り入れて多くの層から愛される店づくりに努めています。
- ⑦ 私はお客さんが「また、日光に来たいなー！」と思っていただけるよう、1組1人でも部屋が空いていれば宿泊を受けています。

【今後の予定】

- この日光の景観にあうような古民家の建物で、レストラン等をやっていきたいと考えています。
- また、地域の方々と連携して、そば打ち体験や野菜作りなどの農業体験を宿泊プランに組んでいきたい。
- 更に、地元の農産物を使った加工品や料理の幅を広げ、日光にもおいしい店がたくさんある、ということを多くの方に知っていただき、日光を大切に守っていきたい。

【連絡先】

名 称 ： 四季かなでる 小さなホテル 森のうた
所在地 ： 日光市久次良町100
電 話 ： 0288-53-0465

題 名	飲食店における地域農産物を活用した料理の提供		
実 施 主 体	とちぎの食材提供店 (モナ・ベール / 塩谷町)	取組開始年	平成10年

【取組の概要】

1. 食材にこだわった欧風料理

全国名水百選で、全国一に輝いた「尚仁沢湧水」を使い、とちぎの食材提供店として、地元食材にこだわった欧風料理を提供しています。こだわりを持った食材等は次のとおりです。

- ① 野菜については、地元の農家が育てた旬の露地野菜をレシピで提供できるよう努めている。本当の素材のおいしさが楽しめるよう「うすあじ」にこだわっています。
- ② 卵、肉については、特に鶏肉、卵等鮮度が求められるものは、地元のものを直接買い付けることにより、新鮮なうちに料理して提供しています。
- ③ 欧風料理に欠かせないハーブについては、趣味を兼ねて敷地内の庭で栽培し、フレッシュなハーブにしかないさわやかな香りが料理を一段と引き立てています。
- ④ 庭は2万個の石を毎朝1時間妻と2人で並べ、3年かかりで作った散歩道や手作りガーデンに、今では四季を通じて渡り鳥、ちょうちょ、とんぼ、いろいろな昆虫が遊びに来ています。



レストランの全景



地産地消メニュー

【特徴的な取組】

- クラシックギターとディナーの夕べと題して、秋のディナーと素敵なギターのしらべを行いました。

(平成15年11月2日(土) 18:00～21:30)

【今後の予定】

- 平成15年度に塩谷町で作成したヤーコンビールを店に出したいと考えています。また、塩谷町の自然の恵みを四季折々工夫して、楽しい料理を作っていきたいと考えています。

【連絡先】

名 称 : モナ・ベール

所在地 : 塩谷町上寺島1436-1

電 話 : 0287-45-2254 FAX : 0287-45-2225

題 名	スローライフ運動推進事業認定店の取組		
実 施 主 体	2004スローライフ運動推進事業認定店 (リス・ブラン / 益子町)	取組開始年	平成14年

【取組の概要】

1. 経緯

2002年4月、益子の森「フォレスト益子」オープンに伴ないレストラン「リス・ブラン」を開店しました。地元、芳賀をはじめ、県産品を活用した料理を提供しています。

2. 現在の取組状況

レストランのメニューに地元産のものを活用するだけでなく、

- ① 情報誌「ケ・セラ・セラ」で湯津上村のアスパラ(Vol.43)、市貝町の卵(Vol.44)、鹿沼の栃木しゃも(Vol.45)、とちぎの食材特集(Vol.47)等、多角的に取りあげて紹介しています。
- ② 地元の食材を使った食育として、市貝小学校で半年取り組みました。(ケセラセラVol.45に詳しく紹介)
- ③ 東京のレストランで「益子の幸」を紹介するイベントを開催しました。(Vol.46)



情報誌によるPR

【特徴的な取組】

- 市貝小学校でのキッズ・シェフ「未来にはばたけフランス料理の達人」というテーマで地元食材を使った料理の勉強のお手伝いをしました。
- 「子どもに作ってあげたい料理」野崎洋光、三國清三、音羽和紀の共著の発行をしました。
- 各種講演、デモンストレーションなどを実施しました。
- 「French Otowa's Style 地元素材を生かす新フランス料理」を今春発行しました。

【今後の予定】

- 芳賀町生涯学習センターで、小学生を対象とした料理教室を3回にわたり開催予定です。

【連絡先】

名 称 ： 有限会社 オーベルジュ
所在地 ： 宇都宮市曲師町1－5
電 話 ： 028－637－7151

題 名	スローライフ運動推進事業認定店の取組		
実 施 主 体	2004スローライフ運動推進事業認定店 (パ オ / 壬生町)	取組開始年	平成13年

【取組の概要】

1. 食材へのこだわり

- ① お茶と手づくり惣菜の店として開店して以来、惣菜については、徹底した手づくりと自然の調味料にこだわっています。
- ② 食材については当初は市場での仕入れがほとんどでしたが、段々と地元の農産物直売所の仕入れを増やしています。商工会連合会「スローライフ運動」をきっかけに特に意識して食材を見直し、又地元名産かんぴょうの料理開発に取り組んでいます。



地産地消御膳

【特徴的な取組】

1. 生産者の顔を店内に掲示PR

- ① 壬生町藤井の農産物直売所を利用していますので、責任者と話し合い生産者の写真パネルにし店内に掲げることにしています。
- ② 地元名産のかんぴょう料理の開発に取り組んでいます。

【今後の予定】

- 地産地消を一つの文化にまで高める様な方向が必要であると考え、今後とも料理教室等を実施し食育も行っていく予定です。

【連絡先】

名 称 ： パ オ

所在地 ： 下都賀郡壬生町通町8－11

電 話 ： 0282－82－0064

題 名	渡 邊 フ ァ ー ム に お け る 取 組		
実 施 主 体	渡邊ファーム	取組開始年	平成12年

【取組の概要】

1. 地産地消を目標に

① 渡邊ファームは地産地消そのものです。

渡邊ファームは生産・販売（レストラン）の一環体系です。

② 渡邊ファームはこだわりの商品です。

- ・ なべ牛 —— 自家牧場で生産したものを提供しています。
だから「安全・安心」でおいしいのです。
- ・ なべ米 —— 牛の完熟堆肥をたくさん投入しているので、甘み、香り、旨みは最高です。
- ・ なべ野菜 —— 野菜は体に大切な食品、有機質肥料と無農薬にこだわった自家野菜の販売をしています。

③ 渡邊ファームが心を込めて育て上げた農畜産物は、ただ商品として販売するだけでなく、渡邊ファームのレストランでお客様に食材として提供しています。

④ 食べることは文化です。また元気に活動するための「源」です。だから渡邊ファームでは「安全・安心」を最重点にし、本物の味をお客様に提供しています。



渡邊ファームの全景

【特徴的な取組】

1. 安全、安心を最重点にし、本物の味を提供

- ① こだわりの「なべ牛、なべ米、なべ野菜」は、おいしさ、旬の香りがいっぱいです。
- ② 東京を中心に、県外のお客様が、「安全、安心、本物の味」を求めて週末にはたくさんのお客様がきてくれます。

【今後の予定】

- これからも、自家農畜産物に「こだわり」をもって生産を行っていきます。

【連絡先】

名 称 ： とちぎ和牛 渡邊ファーム
所在地 ： 那須郡西那須野町井口 1 1 6 8 - 2
電 話 ： 0 2 8 7 - 3 7 - 5 0 6 6

題 名	川 治 温 泉 に お け る 取 組		
実 施 主 体	川治温泉旅館農産物供給推進協議会	取組開始年	平成15年

【取組の概要】

1. 経緯

- ① 平成15年4月から藤原町川治温泉旅館に地元の農産物を供給するため、旅館組合、J Aかみつが、J Aかみつが豊岡農産物直売組合、藤原町、上都賀農業振興事務所等が連携し、「川治温泉旅館農産物供給推進協議会」を設置して進めてきました。

この協議会で供給方策を検討し、J Aかみつが豊岡農産物直売組合が供給元となり旅館の需要に対応した生産体制を整備しました。

- ② また、地元農産物の供給と併せ、旅館組合が地元の食材を使った新たな共通料理の第1弾として「鬼子蔵汁」をつくり発表しました。

- ③ 平成15年11月20日に旅館への農産物供給をスタートしました。

2. 現状及び効果

- ① 主な供給農産物としては、大根、人参、白菜、里芋、ねぎ等であり、その他旅館からの申込みによる品目が加わっています。

- ② 配送関係は、週2回旅館が直売所に取りに行き、各旅館に配達されています。

- ③ 試行錯誤の段階ではありますが、安定した供給に向けて取り組んでいます。



直売所から旅館へ農産物の引き渡し



「鬼子蔵汁」の試食会

【特徴的な取組】

- ① 推進組織として、「川治温泉旅館農産物供給推進協議会」を設置し、主体者が自ら継続して方策や問題点の解決を検討できる体制を整備しました。
- ② 農産物供給の具体的な方策として、旅館組合の関連組織である「藤原町北部地区振興協同組合」の職員に農産物の配送や集金、事務等を任せ、農産物の注文は1週間前、配送は週2回、支払は月2回JAに送金しています。
- ③ 農産物の受入側として、川治温泉旅館組合が地元農産物の導入に対する取組も良く、充実した体制ができています。
- ④ 供給する側としては、JAかみつが豊岡農産物直売組合が主体となり、JAかみつがが全面的にバックアップしているため、新鮮で安全な農産物を旅館の要望に応じた小回りのきく供給体制ができています。
- ⑤ 農産物の生産についても直売組合が年間の供給量を算出し、対応できる体制を整備しました。

【今後の予定】

- 農産物の供給については問題点を解決し、スムーズな取組に向け検討し、品目及び量の拡大に向け取り組んでいきます。
- 旅館の共通料理としての「鬼子蔵汁」は8月までとして、その後は新たな料理を考案し、引き続き川治温泉のオリジナル料理として進めていきます。
- 地元食材を使ったお茶請け用のお菓子や漬物等を各旅館で供するための研究をしていきます。
- 地元の農産物を地域に定着するため朝市等を開催します。
- 周辺地域の旅館への波及を進め、地域全体の活性化を図ります。

【連絡先】

名 称 ： 川治温泉旅館農産物供給推進協議会
会 長 川治温泉旅館組合会長「湯けむりの里 柏屋」
副会長 JAかみつが豊岡農産物直売組合長
所在地及び電話 ： 会 長 藤原町高原62 0288-78-0002
副会長 今市市大桑町1142 0288-21-8816

題 名	鬼怒川温泉における「椎茸料理」の提供		
実 施 主 体	鬼怒川温泉旅館組合 今市地区菌茸出荷組合	取組開始年	平成15年

【取組の概要】

1. 「椎茸料理」でおもてなし

- ① 鬼怒川温泉旅館組合と今市地区菌茸出荷組合は、地元産しいたけを鬼怒川温泉の特産品にするため、関係者を中心としたしいたけの試食会を開催しました。

鬼怒川温泉の玄関口である今市林務事務所管内では、近年直売所等で生しいたけ販売が盛んな地域であり、本県を代表するしいたけの産地の一つです。しいたけはほぼ年間を通して安定供給が可能であり、無農薬で栽培され、安全安心な食材である点が、旅館組合に評価され今回の特産品開発へと繋がりました。

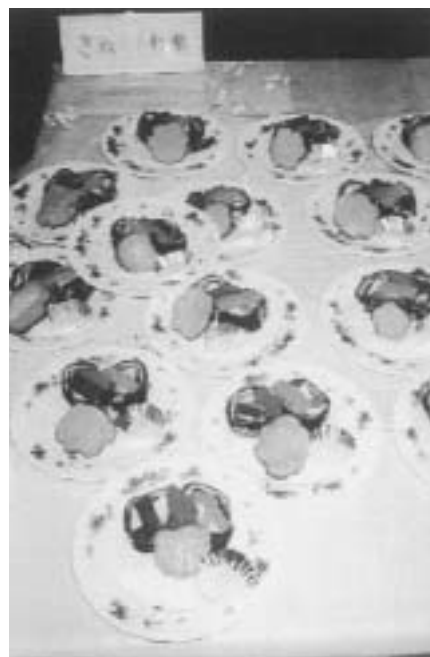
- ② 一般的な食材であり、料理のアレンジが簡単であるため、今市地区菌茸出荷組合が提供する良質の生しいたけを食材として、当日は13旅館の料理人が腕を振るい20種類以上の創作料理がテーブルをにぎわせました。

2. 効果

これがきっかけとなり15年10月から旅館組合と今市菌茸出荷組合で新鮮でおいしい生しいたけの提供が始まり、鬼怒川温泉を訪れる旅行者に好評を博しています。



「椎茸料理」の試食



椎茸料理

【特徴的な取組】

- 地元旅館組合と連携した特産品づくりによる、地産地消の推進。

【今後の予定】

- 旅館が出す料理に地産地消の食材である「しいたけ」を努めて使用し、観光地の個性化を図りたいと考えています。
- 地元特産品として売店等で販売する予定です。

【連絡先】

名 称 ： 今市林務事務所 普及課
所在地 ： 今市市瀬川 5 1 - 9
電 話 ： 0 2 8 8 - 2 1 - 2 9 5 1