

# 県西・北部

## 30品以上の料理試食

### 長門で食のワークショップ

長門市がブランド化に取り組み12種類の食材を使った食のワークショップが17日、長門市三隅中の三隅保健センターであった。ながと成長戦略事業の一つで、市内の農業女性グループや県漁協の女性部など約30人が参加。30品以上の料理を作って試食した。

同市は、首都圏での農水産物の販路拡大事業を前

に食材のテキスト化を進めている。食材の歴史や栽培履歴、新しい料理方法などをまとめた冊子はバイヤーと農家をつなぐ営業ツールにもなり、他地域との差別化を図る上で重要な役割を果たすという。生産現場の見学ツアーといった観光産業への展開も期待できる。

ワークショップはテキスト



30種類以上の料理を試食する参加者ら。17日、長門市三隅



購報お待ちします

★ 宇部支社 ★  
〒755-0031  
宇部市常盤町1-6-4  
☎ 0836(22)0637

ト作成に合わせ、地域住民を巻き込んで実際に地元食材を見て味わうことで、地域の豊かさを再認識してもらうのが目的。農家の女性の起業促進や商品開発のきっかけづくりにもつながるとして、ながと成長戦略検討会議の金丸弘美委員がプロデュースした。

料理研究家の馬場香織さんが、長門の食材を生かして誰でも気軽に作ることができるレシピを提案。参加者はケンサキイカのパスターエリアや、高級魚キジハタのピンクソース、長州ながと和牛のワイン煮込みなど家庭料理とは一味違った料理作りを楽しんだ。安倍晋三首相夫人の昭恵さんも駆け付け、参加者と手際よく料理していた。

金丸委員は「長門の食材は非常にレベルが高く、人々のニーズにマッチングさせることで新たな展開が期待できる。長門らしい特性をはっきりと打ち出すことが大切」と話した。