

食の雑誌「味の味」(アイディア)でエッセイ「地食が面白い」を連載中です。
おかげさまで連載は116回を迎えました。

8月号は「倉吉市から届いた極上大玉スイカ」です。

鳥取県倉吉市で食のワークショップを開催していただいたのですが、そのときに会ったのがスイカ農家の井中農園・井中慧輔さん。

井中さんからスイカが届いた。これがみたこともないような大玉スイカ。

輝くような外観、ずっしりした重さ。カットすると瑞々しい果実があらわれて、食べると果汁と甘みが、口内に溢れだす。極上の美味しさ、瑞々しさ。

これまで味わったことのない美味さ充滿のスイカです。



「味の味」は、HP掲載の有名料理店・酒蔵に置いてあります。

<http://www.ajinoaji.com/> 表紙写真は 6 月号です。

【地食が面白い】連載 115 地食が面白いー倉吉市の一年、食がつかないもの～

「味の味」HP



👉 6 月号掲載記事

★ 食とブランドとに繋ぐ食のワークショップ 最新レポート

食材の履歴・特徴を明確化し料理を参加型で創りレシピから食べ方までを提案し食育とブランド化と地域連携事業に手掛るもの。鳥取県倉吉市で開催。2026年3月は酒粕をメインで開催。令和7年度倉吉プロジェクト 倉吉の魅力発見事業 食のワークショップ 実施報告書

- 「長芋と猪(ジビエ)」<https://x.gd/QyOIp> ●「スイカ」<https://x.gd/3rE7R>
●「梨と和牛」<https://x.gd/aVSQ7> ●「さつま芋、酒粕、米粉」<https://x.gd/syvDB>

四季に合わせ20種類近くの料理が誕生しました。レシピも公開されています。



八宝とろろ



ねばりっこ羊羹



ねばりっこわさび丼



ねばりっこ干し柿きんとん



スイカとココナツのゼリー



スイカ外郎



スイカのパートドフリユイ



スイカのグミ



あきづき梨のタルト



あきづき梨のタルトタタン



あきづき梨のシフォンケーキ



あきづき梨のパウンドケーキ



サツマイモの皮のかりんとう



スウィートポテト



抹茶団子



マッケンチーズ



○「ガストロノミー食文化」<https://x.gd/Vqb3v>

各地で手掛けてきた食のワークショップとブランド化事業・農村観光。イタリアで学んだスローフードの「味覚ワークショップ」と食文化ガストロノミー、「アグリツーリズム(農業観光)」の持続経済を創る仕組み。地域活力を創造する活動を紹介。そして倉吉市のワークショップ。<https://x.gd/6e7af>

