



女性部京極支部フレッシュミズ 学習会でフィリピン料理に挑戦

3月6日、女性部京極支部フレッシュミズ（会長：赤木美佐子さん）は京極支所調理室で学習会を開催し、フィリピン料理といももちを作りました。

昨年同様フィリピンからお嫁に来た部員2名に講師になって頂き、もやしを使った春巻きと、もち米を使い鶏肉のだしが効いたおかゆを作りました。部員の皆さんは、おかゆに輪切りにしたレモンを入れて食べる事に驚き、レモンの酸味が合いとても美味しいと好評でした。

フィリピン料理を教えて頂いたお礼に、いももちの作り方を伝授し、みなでお昼にお腹いっぱい食べ楽しい学習会になりました。



フィリピン料理といももちを試食しました

第3回だいこん・ピック 大根料理で産地アピール

2月23日、留寿都村公民館にて「第3回だいこん・ピック」が開催されました。

だいこん・ピックは、大根の全国有数の産地である留寿都村で「だいこん料理コンテスト」といった形で自慢・こだわりの料理を創出し、留寿都村の地域振興や観光振興に繋げていくことを目的として毎年開催しております。

当日は、アイデア満載の料理が、村内外の飲食店関係者・住民の皆さんから計20品が出品され、留寿都村 場谷常八村長やルスツリゾートホテル総料理長の安東世治氏、ヒノキ新薬株式会社調理責任者佐藤弓絵氏ら5名が審査員を務め、おいしさや独創性、普及性などを審査しました。

最優秀の金賞には、安部崇代さんの「大根佃煮」が選ばれました。この料理は、大根を一夜漬けし南



出品料理を試食しました



コンテストの参加者と来賓の皆様

蛮・しょうがで煮込み塩昆布で漬込んだ佃煮を御飯にまぶし大根のパリパリした食感と少し甘辛い味・しょうがの風味が程よく感じられる大変美味しい料理です。また、今回コンテストにも留寿都小学校の4年生が参加しており、同校4年生が特産の大根について勉強しており、今回コンテストに出品するメニューの考案も行い、見事銅賞を受賞しました。

さらに、同コンテストの審査時間を利用して、小学4年生から大根についてJA青年部と勉強したことや生産者の取り組みを発表し、本年も有意義なコンテストとなりました。

今後まただいこん・ピック等の開催を通し、地域全体で連携し留寿都村の産地アピールに努めて参ります。