

- ◆かづの地産地消クッキングレシピコンテスト 2次審査結果
- ◆鹿角いいね！拡大キャンペーンinインターハイ
- ◆第2回農商工連携セミナー
- ◆たんぽ小町ちゃん活動レポート

かづの地産地消クッキングレシピコンテスト 2次審査結果

鹿角市が地産地消推進事業の一環として、昨年11月から実施している「かづの地産地消クッキングレシピコンテスト」の2次審査会が1月31日(土)に鹿角市花輪市民センターで開催され、1次審査を突破した4名の応募者が審査員などを前に料理の腕前を披露し、地元産品を使った絶品メニューが出そろいました。

調理中は応募者が審査員と談笑しながら質問に応じるなど、和気あいあいとした温かな空気が会場を包み込んだ一方で、実食審査時には厳粛な雰囲気が漂うなど、メリハリのある審査会となりました。

最優秀賞には、十和田毛馬内下小路上の主婦、山崎政子さんが考案した「かづの巻」が選ばれました。このレシピは八幡平ポークや大欠ねぎ等の地元産品をスライスした鹿角産りんごと一緒に春巻きに包み込むことで、独特の食感が楽しめるほか、松館しぼり大根とケチャップを和えたつけダレが特徴的です。山崎さんは『たくさんの人に味わってもらいたいと考えたので食べ歩きもできるものにしてみました。地元の人たちに愛され、ゆくゆくは鹿角のB級グルメになればいいと思います。』と語っていました。

市では今回募集したすべてのレシピをrenkei誌面やホームページ、Facebookアカウント「鹿角(かづの)の【ヒト・モノ・ワザ】」や「鹿角いいね！」で公開しています。また、市内の飲食店などにもレシピを提供するなどして、家庭だけでなく市内全体に地産地消の取り組みが波及できるよう様々なシーンで活用していきます。



最優秀賞「かづの巻」

かづの地産地消クッキングレシピコンテスト～応募レシピ紹介～

料理名「三層のブルーベリーチーズタルト」

《分量》

◇ブルーベリーソース

- ・ブルーベリー……………200g
- ・グラニュー糖……………15～20g
- ・レモン汁……………大さじ1
- ・水……………30～80ml

◇タルト生地

- ・米粉……………110g
- ・バター……………70g
- ・牛乳……………25ml
- ・砂糖……………大さじ1

◇下段(レアチーズ)

- ・生クリーム……………100g
- ・プレーンヨーグルト……………100g
- ・グラニュー糖……………50g
- ・クリームチーズ……………100g
- ・レモン汁……………大さじ1
- ・ゼラチン……………4g
- ・水(ゼラチン用)……………大さじ1

◇中段(ブルーベリームース)

- ・生クリーム……………100g
- ・ブルーベリージャム……………130g
- ・レモン汁……………2～3滴
- ・ラム酒……………小さじ2
- ・ゼラチン……………4g
- ・水(ゼラチン用)……………大さじ1

◇上段(ブルーベリーゼリー)

- ・ブルーベリーソース……………100ml
- ・水……………30ml
- ・ラム酒……………小さじ1
- ・ゼラチン……………2g
- ・水(ゼラチン用)……………小さじ2

《作り方》

○ブルーベリーソースの作り方

- ①小鍋にブルーベリーを入れ、グラニュー糖をよく絡ませる。
(グラニュー糖の量はブルーベリーの酸味に合わせて調整)
- ②レモン汁を加えて弱火でじっくり加熱。
- ③適量の水を加えて、ソースの濃度をお好みで決める。
- ④ザルでこして、ピンなどに詰めてあら熱を取れば完成。

○タルト生地の作り方

- ①バターをレンジで約30秒温め、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②砂糖を加え、混ぜる。
- ③米粉を加え、全体が均等に混ざったら、牛乳を加え、しっかり混ぜる。
- ④タルト型に生地を詰め、180℃のオーブンで25分焼く。

- 1.ボウルに生クリームを入れ、とろみがつくくらい泡立て、冷蔵庫で冷やしておく。
- 2.別のボウルにクリームチーズ、グラニュー糖、レモン汁を入れ、湯煎にかけて混ぜ合わせる。
- 3.2を湯煎から外し、ヨーグルト、湯でふやかしたゼラチン、1の生クリームを加える。材料を加えるごとにその都度混ぜ合わせる。
- 4.あら熱をとっておいたタルト生地(3)に3を注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 5.小鍋にブルーベリージャム、レモン汁、ラム酒を入れ、弱火にかけながら、粒を潰すようにしながら混ぜ合わせる。
- 6.ボウルに生クリームを入れ、とろみがつくくらい泡立て、湯でふやかしたゼラチンと5を加えてよく混ぜ合わせる。
- 7.4の生地(6)に入れ、表面をきれいに整えてから再度冷蔵庫で冷やし固める。
- 8.小鍋にブルーベリーソース、水、ラム酒を入れて弱火にかけ、湯でふやかしたゼラチンを加えてよく混ぜ合わせる。
- 9.8をザルでこして、ボウルに移し替えて、氷水で冷やす。
- 10.7の生地(9)を流し込み、さらに冷蔵庫で冷やし固めて完成。

《使用した地元産の食材や、投稿料理についての感想》

ブルーベリーをはじめとする、鹿角産の食材を活かしたタルトです。水分調節や固まらなかったりと前途多難でしたが、試行錯誤の末、味良し見た目良しのタルトが完成しました。また、小麦粉や卵等の大まかなアレルギー物質を含んでいないので、アレルギーのある人でも安心して食べれます。



鹿角いいね！拡大キャンペーンinインターハイ

2月6日(金)～10日(火)まで花輪スキー場(アルパス)で開催された「第64回全国高等学校スキー大会KAZUNO」に合わせて、大会期間中に市外から鹿角に訪れた大会関係者や来場者を対象としたキャンペーンを実施しました。

このキャンペーンは、インターハイというスキー競技の一大イベントを通じて、市外の方が直接肌で感じた鹿角の「いいね！」をそれぞれのSNSやブログなどで発信してもらうことで、「スキーのまち鹿角」をPRすると同時に、自然や物産をはじめとする鹿角の良さをより多くの人に広めることが目的です。また、応募された方の中から抽選で通販サイト「鹿角いいね！直売所」で取り扱っている



豪華特産品が贈られるほか、Facebookユーザーを対象としたぶちキャンペーンも同時に実施するなど、今冬の鹿角はインターハイを中心に熱く盛り上がりました！

鹿角いいね！直売所試食会

1月17日(土)東京淡路町「ワテラス」で、JFAこころのプロジェクト「夢先生」の大竹七未さんと前田治さんをゲストにお招きし、ニフティのうまいもんプロデューサーの協力のもと今年度開発された鹿角市内7事業所の新商品試食会を開催しました。

うまいもんプロデューサーのユーザー20名にも参加していただき、アンケートに答えていただいたほか、たくさんのご意見・ご感想をいただきました。商品ラインアップは次のとおり。

- ・きいちごとりんごのジュース(ベリーズファクトリー桜美庵)
- ・とんびまいたけコンフィー(あんたらあ直売会きのご部会)
- ・比内地鶏の炭火焼き とりびあん(かづのわくわくファクトリー)
- ・揚げたんぼ(わんこや)
- ・ごちそうご飯(京にしき)
- ・比内地鶏スープ付米粉うどん(安保食品)
- ・和練 かづのジェラート[吟醸・米・味噌](関小市商店)

アンケート結果は、事業者の皆様へ還元し、今後の販売戦略の参考にして頂きます。試食会の模様は、ニフティのうまいもんプロデューサーのサイトに掲載中ですので是非ご覧ください。

(<https://umaimon-p.nifty.com/project/summary/19>)



【第2回 農商工連携セミナー】

1月23日(金)、「第2回 農商工連携セミナー」が花輪市民センターにおいて開催されました。第1回目は地域の食材や伝統食文化を伝えるという切り口のもと地域内の農業者・飲食事業者に向けて「食べ方」「生産者との連携」「食育」と言うテーマで講座を開催いたしました。第2回目は前回の講座を振り返りながら「鹿角食材の有機的な活用の仕方」「フードデザインによる首都圏への発信」について実習形式で行い「地元食材の活用方法」の習得を目的としたステップアップセミナーとして実施しました。「淡雪こまち」を商材に、地元で生産された乾燥りんごや調味料を使った「お米のグラノーラ」を製作しました。レシピの提案や食べ方の提案は、他社と違うプレゼンの差別化は首都圏への売り込みに向けての大きな販促ツールを獲得する事が出来ます。



☆3月の主なイベント・行事☆

月 日	観光イベント名	開催場所・時間	問い合わせ先	TEL
3月21日(土祝)	宮野平のオジナオバナ	大湯宮野平地区 18:00～21:00	鹿角市教育委員会 生涯学習課	0186-30-0294
3月24日(火)	小豆沢のオジナオバナ	八幡平薬師神社 18:30～19:00		

《 花輪線‘彩’発見ツアー 》

JR花輪線を利用して、鹿角の魅力を再発見してもらう「彩^{さい}」発見ツアー。全行程徒歩で花輪の町をゆったり散策。そば打ち体験もあります！ぜひご参加ください。

日 時:平成27年3月22日(日) ※3月14日(土)申込み締切
参 加 条 件:JR花輪線を利用し集合できる方
集 合 場 所:JR花輪線 鹿角花輪駅(11:40集合 15:30解散)
問 合 せ 先:かづの観光物産公社 あんたらあ TEL:0186-22-0520



【たんぼ小町ちゃん活動レポート】

どこさデモ出前講座 in八幡平小学校 2月4日(水)

八幡平小学校5年生の総合的な学習の時間にお邪魔してきました！今回は生涯学習課で行っている「どこさデモ出前講座」で、鹿角市の観光と物産について一緒に勉強してきました。



第64回全国高等学校スキー大会 2月6日(金)～2月10日(火)

インターハイの応援に駆けつけ、たくさんの選手と触れ合ってきました。白熱したレースで応援にも力が入るたんぼ小町ちゃん。応援後は物産コーナーでおいしい食べ物をいただきました。地元の高校生の出店もあり、お腹も心も満たされる5日間でした！

