

国見町 食づくり 食の伝承の取り組み

国見町の食文化を未来に伝承するための
イベントや復興への活動、新しい国見名物の開発など、
これまで町民のみならずともに行ってきたさまざまな食の取り組みを紹介します。

平成27年
5月24日

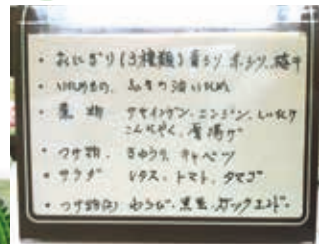
くにみしゅらん (くにみ体験ツアー)

平成27年
6月21日

小坂のおかあさんたちのおもてなし郷土料理

MENU

- 手作りおにぎり (青シソ、赤シソ、梅干)
- ふきの油いため、煮物、漬物、サラダ、つけ合わせ (わらび、黒豆、スナックエンドウ)
- フルーツポンチ



貝田のおかあさんたちのおもてなし郷土料理

MENU

- 焼きおにぎり、笹巻き
- だんご汁
- いか人参、山菜つけ合わせ、味噌おでん(豆腐、こんにゃく)、煮物
- あんぼ大福、しそ巻あんぼ、ワイン漬け



平成27年
10月25日

食文化体験フィールドワーク

平成27年
11月21日

福島大学

内谷集落の
ごんぼつば餅作り・
こんにやく作り

MENU

- ごんぼつば餅
(あんこ、きなこ、くるみ、大根おろし)
- 手作りこんにやく
(しょうが、ゆず味噌)

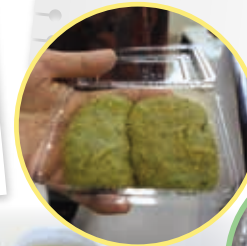


桜の聖母短期大学 ①

小坂の凍み文化を学ぶ
(小坂婦人会協力)

MENU

- 凍み餅、凍み豆腐、
凍み大根



平成28年
1月9日

食文化体験フィールドワーク

平成28年
2月13日

桜の聖母短期大学 ②

貝田の郷土食を学ぶ
(貝田婦人会協力)

MENU

- 炊き立て石釜ごはん
- 煮物、おからいり、かぼちの煮つけ、いか人参、ひじきの知え物、漬物、芋がらの味噌汁
- あんぽ柿、ドライフルーツ(りんごのチップス)



少年仲間づくり教室

～郷土料理を学ぶ～

みんなで作ろう!
福島県の郷土料理
(食生活改善推進員協力)

MENU

- いかにんじん、ひきないり、おにぎらず



平成27年
8月22日

地域の食づくり・食の伝承事業

平成27年
12月18日

おかあちゃんの座談会 (婦人会、寿クラブ)

MENU

- くにみの家庭料理
- きゅうり漬け、なす漬け、うめぼし、なま酢、いんげんの和え物、こぶ巻、ごぼう煮、しそみそ揚げ、里いもフライ、桃の酢豚、桃のコンポート、あんずケーキ、ゴーヤジュース等

おかあちゃんの茶話会 (JA女性部)

MENU

- くにみの家庭料理
- いか人参ひきなすり、山菜の和え物、えごま知え、赤大根漬け、豆みそ、ごぼう揚げ、赤飯、豆腐ごはん、焼きおにぎり、じゃがいもピザ、かぼちゃケーキ、あんぱチーズ巻き、あんぱヨーグルト等



平成27年
7月24日

桜の聖母短期大学 桃のスイーツ開発

- ✿ 国見町の特産品である「桃」を使う
- ✿ 桃の特性を活かした加工
- ✿ 子どもが食べやすいおやつ



桃を使ったスイーツ開発



ももふく
(桃大福)



ピーチーズパイ



P&P
(ピーチ&アプリン)



桃タルト



ラブピーチサブレ

ピーチーズパイ



栄養成分
(1個/1人分)

エネルギー	191 kcal
たんぱく質	2.4 g
脂質	8.9 g
炭水化物	24.5 g
食塩相当量	0.0 g

POINT

- 桃とクリームチーズのなめらかな食感とパイ生地のサクツとした食感が楽しめる
- 子どもにも食べやすい小さいサイズ
- 桃の存在感を感じることが出来る

桃タルト



栄養成分
(1個/1人分)

エネルギー	152 kcal
たんぱく質	2.2 g
脂質	9.7 g
炭水化物	14.2 g
食塩相当量	0.0 g

POINT

- サクサクの生地と桃の歯ごたえ、アーモンドクリームと桃の酸味の相性が良い
- 子どもが食べやすい大きさ

桜の聖母短期大学 桃のスイーツ開発

🔍 P&P (ピーチ&プリン) 🍴

POINT



- カラメルの代わりに桃のジャムを使用
- 常温でも冷やしても美味しく食べられる

栄養成分
(1個/1人分)

エネルギー	231 kcal
たんぱく質	4.7 g
脂質	12.7 g
炭水化物	24.6 g
食塩相当量	0.0 g

🔍 ももふく (桃大福) 🍴

POINT



- 和と洋の融合
- 桃ムースとクリームチーズムースの二層構造
- 2種類の味が楽しめる
- 桃がゴロっと入っている
- 凍らせてアイス感覚

栄養成分
(1個/1人分)

エネルギー	171 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	6.8 g
炭水化物	26.4 g
食塩相当量	0.0 g

- 温度 冷たい
- 食感 もちもち
- 子どもたちにとって身近なおやつ

人気があった理由

🔍 ラブピーチサブレ 🍴

POINT



- 見た目も桃にした
- 酸味のある桃のジャム
- 米粉を使用
- 小麦アレルギーに対応

栄養成分
(1個/1人分)

エネルギー	177 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	8.3 g
炭水化物	24.7 g
食塩相当量	0.1 g

くにみ幼稚園訪問 桃のスイーツ試食会

平成27年
7月31日



人気投票
しました

ももふく
(桃大福)が
一番人気!
商品化が
実現しました☆

地元の自慢食材を大事に ～野崎洋光氏講演会・ レシピコンテスト～



11月2日、国見町主催の「野崎洋光講演会」と「国見の美味しいレシピ・コンテスト」が親月台文化センターで開かれました。

野崎さんは古殿町出身で、東京・南麻布で「分とく山」を開店する一方、アテネ五輪では日本代表野球チーム長嶋監督の強い要望で総料理長に就任した経歴があります。

講演で野崎さんは「化学調味料を使わずに地元の新鮮な食材を食べることで免疫力が高まる。『いただきます』と食材に感謝しながら、国見産の『自慢』を食べることが大事」と話しました。講演会の後半では、野崎さんが考案した国見産のゴボウとニラを使った2品を参加者全員で味わいました。

また、午後は野崎さんを審査委員長に「国見の美味しいレシピ・コンテスト」が開かれ、約30点の応募の中から1次審査を通過した6団体が、自慢の料理を披露。審査の結果、「鶏ゴボウとキノコの和風キッシュ」を作った

渡邊恭子さん(桜の聖母短期大学)が金賞に選ばれました。

講評で野崎さんは「それぞれに工夫を凝らした作品。食の原点はお母さんの知恵が詰まった家庭料理。知恵は『わざ』です」と話しました。なお、金賞以外の結果は次のとおり。▼銀賞 椎根愛由美(桜の聖母短期大学)▼銅賞 山田安希、小黒志穂(県立相馬農業高校)▼努力賞 千葉弘美(国見町)、畠山文香(桜の聖母短期大学)、遠藤惠美(国見町)

福島県オリジナル米 “天のつぶ”を全国に発信 東北未来がんばっぺ大使 「秋吉久美子さん」来町



11月5日、消費者庁の「東北未来がんばっぺ大使」を務める俳優の秋吉久美子さんが来町しました。

この日の1か所目は、国見町の米の全量全袋検査場を訪れ、検査責任者の佐藤長一さんに検査工程や結果などを熱心に尋ねていました。

その後、福島県オリジナル米「天のつぶ」を生産する小坂アグリ株式会社を訪ね、天のつぶを試食しながら、朽木勝之社長らと米の風評被害への思いを語りました。

また、太田町長とも懇談。「福島県出身者として、福島をずっと応援する。福島ของ皆さんもそれぞれに頑張っていて、復興を成し遂げてほしい」と話しました。

この事業は、消費者庁が秋吉さんに東北未来がんばっぺ大使を委嘱し、東日本大震災で大きな被害を受けた福島、宮城、岩手の3県の農林水産業者の思いを伝えたり、安全性をアピールしたりする事業で、これまでに宮城県のイチゴ農家や岩手県の水産業者たちとの対談を行っています。なお、福島県では、国見町が初の訪問先です。

【野崎洋光さんのレシピ】

●ゴボウの竜田揚げ(4人分)

材料 ・たれ[しょう油(大さじ3、酒(大さじ1)、おろしショウガ(小さじ1)、おろしニンニク(小さじ1/2)]…A ・ゴボウ(10cm×3本) ・片栗粉(適量) ・揚げ油(適量)

① たれを合わせておく ② ゴボウはよく洗い、皮付きのまま縦4等分に切り、棒などで叩いておく ③ ゴボウをAで揉む ④ ③の汁気を絞り、片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる

●ニラとトマトの卵焼き(4人分)

材料 ・[卵(3個)、水(50cc)、濃口しょう油(小さじ1/2)、塩(小さじ1/2)、こしょう(少々)]…A ・トマト(小さめ1個) ・ニラ(5本) ・サラダ油(少々)

① トマトは湯むきして、小角に切る。ニラは小口に切る ② ボウルにAを入れ軽く溶き、①を入れ、サッと混ぜ合わせる ③ 卵焼き器(又はフライパン)で、だし巻卵を作る要領で巻く

【レシピコンテスト金賞作品のレシピ】

●鶏ゴボウとキノコの和風キッシュ(4人分)

材料 ・タルト型(直径18cm) ・鶏ひき肉(100g) ・ゴボウ(60g) ・まいたけ(50g) ・ひじき(20g) ・しょう油(大さじ1) ・バター(大さじ1) ・サラダ油(大さじ1) ・卵(2個) ・生クリーム(100cc) ・チーズ(30g) ・パイシート(1枚半～2枚)

① パイシートは解凍し、タルト型よりも大きめに伸ばして敷く ② ゴボウは皮をこそげ、さかがきにして水にさらした後、水気を切る ③ ひじきは水で戻し、まいたけはほぐす ④ フライパンでサラダ油とバターを温め、ひき肉を中火で炒め、パラパラになったらゴボウを加え、炒める ⑤ ゴボウが透き通ってきたら、まいたけとひじき、しょう油を加えてさらに炒める ⑥ ⑤をパットなどに移して冷ます。冷めたら卵と生クリームを加え、混ぜ合わせる ⑦ パイに具を入れ、チーズを散らす ⑧ 180℃に温めたオーブンで30分ほど焼く



左手にある食べ物が・・・こんな料理に大変身

次のとおり。▼銀賞「大根シャキシャキロール」中善寺未知(桜の聖母短期大学)▼銅賞「和風グラタン」酒井咲暮(桜の聖母短期大学)、「ゴボウとコンニャク合わせ」と「たくあんのスルメ炒め」遠藤恵美(国見町)

暮らせると言われています。「身土不」という言葉で今に伝わっています。地元の素材の力と先人たちの知恵をいただいで健康になりましょう」と話しました。講演会の後半では、野崎さんが国見町産の長芋で「薯蕷羹、白菜で「鮭の白菜巻き」、「小松菜とあんぼ柿の白あえ」の3品を調理し、参加者全員で味わいました。



レシピコンテストに参加されたみなさん

講師で野崎さんは「今日のコンテストに出品された料理は、地元の食材に若者

3月15日、今年度2回目となる国見町主催の「国見の美味しいレシピ・コンテスト」と「野崎洋光講演会」が観月台文化センターで開催されました。野崎さんは古殿町出身

で、東京・南麻布で日本料理店「分とく山」を開く一方、アテネ五輪では日本代表野球チーム長嶋監督の強い要望で総料理長を務めた方です。午前中に行われた「国見の美味しいレシピ・コンテスト」は、野崎さんが審査委員長。「噛む」をテーマに募集したところ31点の応募があり、このうち書類審査を通過した4作品について、実技と試食による審査を行いました。その結果、大根、人参、ごぼうを使って「根菜かりんとう」を作った樋口なるみさん(桜の聖母短期大学)のレシピが金賞に選ばれました。

地元食材の力で、健康な暮らしを レシピコンテスト・ 野崎洋光講演会へ



野崎先生による調理指導

たちの若々しい発想を加えたものです。これにプロの技が加わると「商品」になります。そして、何よりも地域の食材が持つ大きな力を知り、見直し、地元の人たちが食べることが大事です」と話しました。なお、金賞以外の結果は

薯蕷羹

長芋 300g、昆布だし 150cc、粉ゼラチン 10g、塩 2g、しょう油 小さじ 1/2
a(出汁 60cc、しょう油 10cc、味醂 10cc)
水溶き片栗粉 少々、針海苔 適量、さんしょう 適量、昆布だし(水 150cc、昆布 4cm角×1枚)

- ①長芋は皮をむき、2/3は包丁で細かく叩く。残り1/3はおろし金ですりおろす。両者を混ぜ合わせておく。
- ②昆布だし、塩、しょう油を鍋に入れ、一煮立ちしたら火をとめ、水でふやかしておいた粉ゼラチンを加える。
- ③②が人肌まで冷めたら、①を混ぜ合せ、流し缶に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④(a)を合わせて火にかけ、水溶き片栗粉を入れて少しとろみを付ける。
- ⑤③の薯蕷羹を型から出して適当な大きさに切り、器に盛る。④を上からかけ、針海苔とさんしょうのをのせる。

※ a の出汁
水 1ℓ に対し、昆布 5g+ かつお節 10g のものを 60cc 使用します。



野崎先生の国見の食材を使った 美味しいレシピ

小松菜とあんぼ柿の白あえ

小松菜 2束、薄揚げ 1枚、あんぼ柿 1個
a(水 200cc、しょう油 10cc、酒 5cc)
白あえ衣(もめん豆腐 1/2丁、
b = 砂糖 大さじ 1/2、しょう油 小さじ 2、
あたり(練り)ごま 30g)

- ①豆腐はよく水切りをし、すり鉢に入れ、(b)を加えて、よく混ぜ合わせる。
- ②薄揚げは、サッと湯に通し水気を絞り、縦半分に切り、0.5cm幅に切る。鍋に(a)を入れて火にかけ、薄揚げを軽く煮て、冷ましておく。
- ③小松菜は、サッと茹でて氷水にとり、水気を絞って3.5cmに切り、1.5%の塩水に15分ほど浸す。
- ④あんぼ柿は縦半分に切り、種を取り除き、1cm×3.5cmに切り揃える。
- ⑤②、③の水気を絞り、横並びに揃えるように盛り付け、①の白あえ衣をかける。



第2回レシピコンテスト

金賞作品「根菜かりんとう」 樋口なるみさん(桜の聖母短大)

～素朴で、ほっとする「味」。国見の子どもたちに食べてもらいたい「味」です～

大根 25g、人参 25g、ごぼう 25g、かぼちゃ 60g、牛乳 大さじ1、サラダ油 適量、片栗粉 120g、三温糖 大さじ3、水50g、金ごま 大さじ1

- ①ごぼうの皮をむいて切り、茹でてザルに上げて水を切る。
- ②かぼちゃをポイルし、つぶし、牛乳と合わせる。
- ③大根、人参、ごぼうを3から5mm角に切り、かぼちゃと混ぜる。
- ④ラップを敷いて、スプーンでとって形を一口サイズのかりんとう型にする。
- ⑤ラップから取り出し、片栗粉をまぶす。
- ⑥180度の油で揚げる。
- ⑦水と三温糖を煮詰めたものに、揚げたての根菜かりんとうを入れてからめ、ごまをまぶす。
- ⑧再度、片栗粉をまぶして二度揚げし、ごまをかけ、出来上がり。





2日目

まずはじめに参加者のみなさんが向かったのは、満開の花をつけたモモ畑。摘花の作業体験です。農家の説明を聞きながらの作業に興味津々。作業が一段落し



た後は農家と懇談。農作業体験の次は、内容春日神社で太々神楽の鑑賞です。社殿内に設けられた観覧席に通された参加者のみなさんは、神楽舞を見ながら氏子の世話役から神楽の説明を聞いたり、地区の女性たちの手料理に舌鼓を打ったりしながら、国見の伝統文化と郷土料理を体験しました。

そして最後は観月台文化センターの茶室で、抹茶による交流会。太田久雄町長との懇談の後、松風会（古川キミ代表）の心づくしを楽しまました。



くみにで春を見て、聴いて、味わって
くみにしゅらん 開幕

4月18日から19日にかけて、国見町の「きらきらな宝もの」を素材にしたバスツアーを実施しました。

この事業は、国見町がこれまで取り組んできた「女性100人国見町応援団ツアー」や「あんぼ柿づくり体験ツアー」、「東京くみに会」などの参加者から寄せられた「国見の春を体験したい」という声を受けて、4月から6月にかけて展開される「ふくしまステイネーションキャンペーン」、国見町合併60周年、歴史まちづくり計画認定の3つを併せた記念事業として国見町が企画し、3回に分けて実施することとしました。

1日目
福島駅に到着した参加者のみなさんは、花見山公園へ。ハナモモ、ユキヤナギ、ボケ、レンギョウなど

が咲き誇る中を散策し、ふくしまの桃源郷を体感しました。

その後、観月台文化センターで国見町を紹介するDVDを見ながら小休止。

夜は、奥山邸でのディナー。当主の奥山トキ子さんが奥山家の歴史を説明、ホスト役の太田久雄町長が「一度にお召しできるお客様は少人数ですが、これが国見型の観光事業です。どうぞ、ふくしま国見の春を満喫してください。」とあいさつ。ピーチワインで乾杯し、食事が始まりました。

福島産の食材にこだわったシェフが作り出すイタリア料理は7品。また、料理の終盤には、フルートとギターの生演奏も加わり奥山邸の洋館に幸せな時間が流れました。

国見町を応援します

大変お世話になりました。ありがとうございました。町に住む方々、太田町長、職員のみなさんの力と町に対する愛情を感じました。心新たに、国見町を連呼し、応援したいと思います。

また、お会いできることを楽しみにしています。

東京都品川区 松田陽子



「くみにしゅらん」とは…

フランスのタイマーメーカー、ミシュラン社は、レストランを星の数で評価するミシュランガイドを発行しています。

国見町の3つ星のツアーとして「くみに」と「ミシュラン」をかけて「くみにしゅらん」としました。



新緑のふくのしま。 3ツ星のおもてなし くにみしゅらん

5月23日と24日、ふくしまデスティネーションキャンペーン、国見町合併60周年、歴史まちづくり計画認定の3つを併せた記念事業「くにみしゅらん」の2回目を行いました。参加者は、ひと、歴史、農業、食べ物、風景…を直接肌で感じて、国見を満喫しました。

1

日目

参加した10人の女性を最初に歓迎したのは、内谷太々神楽の舞。江戸時代中期の旧佐藤家住宅で、130年の歴史の舞を体感しました。その後、太田町長の歓迎と町の復旧・復興の取り組みについて説明を聞き、新庁舎を見学。

そして、奥山邸でのディナー。シェフは農林水産省が認定した「地産地消の仕事人」山際博美さん。当主奥山トキ子さんのあいさつの後、バイオリンとギターの演奏を聴きながら、国見産の野菜をふんだんに使ったフランス料理を堪能しました。



国見町を応援します

たくさんの方たちの歓迎をいただきました。そして、太田町長が「私たちには、心があります」とおっしゃったとおり、本当に「心」をいただきました。ありがとうございました。これを機会に応援したいと思います。

さいたま市 吉田良子



2

日目

2日目はモモの摘果作業から。初めての作業に興味津々。作業が一段落した後には、畑で農家と懇談。国見の農業について理解を深めました。

農業体験の後は、小坂くらし館で昼食。小坂地区の女性による手工芸品に囲まれながら、婦人会の齋藤洋子さんらの心づくしを味わい、交流の輪を広げました。

最後は、桐目木山散策。共同山組合長鴨田清一さんの説明を聞きながら、山のすばらしさを体感しました。



国見町に到着した17人は新庁舎を見学。その後、旧佐藤家住宅で内谷春日神社「太々神楽」を鑑賞。引き続き行われた歓迎式では、太田町長が「国見町はオール国見で頑張っています。応援をお願いします」とあいさつ。夜は、奥山邸でのディナー。当主の奥山トキ子さんが奥山家の歴史を、食材を提供した八巻忠一さんが国見産の野菜のおいしさを説明。山際博美シェフのフランス料理に2人のギタリストの演奏が加わり、奥山邸に上質な時間が流れました。

「心」ありがとうございました。お会いしたすべての方々の「心」をしっかりと胸に留めて、国見への思いを形にしようと思います。ありがとうございました。

品川区 中川佳美

2日目は、貝田の高橋一吉さんのブドウ畑で摘果作業体験から。「みなさんが摘粒したブドウはそれぞれに送ります」と。作業の後は、サクラソボ摘みをしながら高橋さん一家と懇談。昼食は、築90年の佐藤秀昭さん宅で。漆器に盛られた貝田のお母さんたちの手作り郷土料理。阿部初男町内会長も交え、賑やかな交流に。最後は、貝田の里山散策。貝田ハイキングクラブ（高橋正志会長）が杉林を案内。佐藤奈美子さんのオカリナ演奏で締めくくりました。



さくらんぼ、里山、手づくり料理…

上質な「くにみしゅらん」

国見型の観光事業として取り組んだ「くにみしゅらん」。最終回は貝田地区。6月20日から21日までの2日間を紹介します。



農業体験をする聖母短大のみなさん

町と域学連携協定を結んでいる桜の聖母短期大学が、国見特産のモモで子ども向けのスイーツを作ることになりました。
5月16日、地域食生活論を専攻する40名の学生が、スイーツ作りのヒントを得ようと町内で現場学習会を行いました。阿津賀志山防塁、奥山邸を見学しながら国見町の歴史を学んだり、

青年モモ農家を訪ね、国見のモモの特徴、モモづくりにかける農家の思いを聞いたりしました。
学生たちは5つのグループに分かれてレシピを考案し、試作を重ね、7月末に町内の子どもたちの代表に試食をお願いすることになりました。町では試食会で好評なスイーツの道の駅での販売を目指します。

国見のモモで おいしいスイーツ作ります！

～国見町&桜の聖母短大
食育推進プロジェクト～



商品開発目指して

畑から食卓まで考えられる栄養士を養成している本学としては、農を中心とした豊かな国見町と連携し、実際の活動の場がいただけることは本当にありがたいです。

農家との交流を通して、町と大学が連携しながら道の駅で販売する商品の開発ができれば地域貢献にもなります。学生と一緒にがんばります。



桜の聖母短大
池田洋子 教授

農家の思いを伝える

奥山邸に飾ってあった幕末時代の花嫁衣裳は、保存状態が良くとてもきれいでした。農家では、普段体験できないことを体験しました。農家の思いを聞き、それを伝えられるようなスイーツ作りを頑張りたいです。



酒井咲暮さん

奥山邸に縁起物の松竹梅、鶴亀、七福神があったり、防塁の角度が意外と急だったり、うまく摘果できなかったり、知らないことが多く、興味深かったです。道の駅の場所も知ることができ、良かったです。

初めて知る喜び

みなさんととても優しく、分かりやすく教えてください、楽しくたくさん場所を回れました。また国見町に来たいと思ったので、その気持ちを多くの人に伝えられるようなスイーツを考案したいです。

思いを込めた スイーツを



樋口なるみさん



竹田早織さん

いかがですか？ 私たちのモモのスイーツ

～町のおいしいモモで

桜の聖母短大の女子たちが考えた

『モモスイーツ発表会』～



国見町と連携協定を結んでいる桜の聖母短期大学は、モモのスイーツづくりに取り組みました。
短大生は、春から桃農家を訪ね、モモ生産の苦労を聞き取りしたり、花摘みや摘果の作業を体験したりしてきました。モモの基礎的なことを理解した上で5つのグループに分かれて考案した作品は、モモの大福、プリン、タルト、サブレ、パイの5品。
7月31日は、40人の短大生がくにも幼稚園を訪ね、

預かり保育の園児たちに試作品の発表会を開きました。
園児たちは、5つのスイーツごとに短大生の説明を聞き、それぞれに試食。その後、園児たち一人一人が、おもしろかった作品に点数を入れました。園児たちの一番のお気に入りにはモモの大福「ももふく」でした。これらのスイーツは、道の駅の開業に向けて、専門家の指導を受けながら、国見まちづくり株式会社で商品化を図ることとします。



桃農家と子どもたちへ

学生たちが、国見のモモ農家と試食する園児を思い浮かべ、試行錯誤しながら作ったスイーツです。学生たちは、試食する園児たちの素直な意見を今後の授業に役立てることとします。

桜の聖母短大 池田洋子 教授

桃のスイーツに期待

桜の聖母短大の学生たちが考えてくれたモモスイーツは、大きな可能性を持っています。今後は、短大、町、まちづくり会社そして専門家が連携して、商品化を図ってきたいと思っています。

国見町長 太田久雄



また一つ 国見町のたからもの 見つけた
 (仮称) 里まち文化ステーション開業に向けて

「くにみ鶏」試食会

「(仮称) 里まち文化ステーション」の食堂等で、町ならではの食材で献立を提供するため、食材発掘を行っている国見まちづくり株式会社(太田久雄代表取締役)が(仮称「くにみ鶏」の試食会を開きました。

くにみ鶏は、渋谷畜産場(渋谷福重代表)が福島県の推奨鶏「福島クロスビーブラウン」とフランス産のレッドブローを交配して育成した肉用の品種です。



手羽元と手羽先の煮込み

伊達市内のイタリアンレストランで行われた試食会には、太田代表取締役、朽木勝之出荷組合会長、同女性会員、町女性職員らが出席し、7つの料理を試食しながら意見を出し合いました。

「里まち文化ステーションの食堂で取り入れるべき」との意見が大半を占めたほか「加工品も良いと思う」「水炊き、親子丼など和食でも食べてみたい」「市販されている鶏肉にはない弾力があり、かみしめると肉のうま味が感じられる」といった意見も出されました。

まちづくり会社では、これらの意見を参考に養鶏業者や関係機関と協議しながら、肉質の改良、生産体制や販売網の確立を進め、町のブランド鶏として育成していくこととしています。



試食メニュー

- むね肉のサラダ仕立て
- ささみのフリット
- 自家製鶏団子の野菜スープ
- もも肉のパリパリ焼き
- スモークもも肉とカリフラワーの Pasta
- もも肉のリゾット
- 手羽元と手羽先の煮込み

桜の聖母短期大学
 食物栄養専攻 1 年生
 × 貝田地区

《プロジェクト入門編》
 ～貝田地区の歴史と食文化を知る
 フィールドワーク～



ドワークで学んだことを活かし、町の特産品を使ったメニューや食育教材の開発などに取り組みます。

桜の聖母短期大学は1月9日、貝田地区でフィールドワークを行いました。

フィールドワークでは、貝田のお母さんたちと一緒に、かまどで炊いたごはん、茅がらの入ったみそ汁、いかにんじんなどの伝統的な料理を作り、会食しました。貝田地区の『味』を楽しみながら、調理や味付けのコツなどを聞き、食を通して交流を深めました。また、貝田の町並みやあんぼ柿の加工も見学しました。今後学生は、フィールド



齋藤遥菜 さん

桜の聖母
 短期大学 1 年

貝田地区のみなさんが良かったです。優しさが料理の味に表れていました。町内会長の阿部さんも気さくな人柄で、たくさん話していただき楽しかったです。ありがとうございました。

町商工会青年部

とっとりバーガーフェスタ出場

ふくしまバーガーサミット連覇

国見町商工会青年部は、「とっとりバーガーフェスタ2015」（10月11日から12日）及び「ふくしまバーガーサミット2015 in 桑折」（10月18日）に出場し、国見バーガーをPRしました。

「とっとりバーガーフェスタ」は、鳥取県大山町で行われた全国最大級のご当地バーガーの祭典で、国見バーガーは東北地方から唯一の出場となりました。「結果は目標としていたトップ



太田町長へ結果を報告する商工会青年部のみなさん



10入りは果たせなかったが、東北からの出場ということで注目を集め、地元新聞にも取り上げられた」と青年部のみなさん。

「ふくしまバーガーサミット」でも国見バーガーをPRしました。結果は、昨年引き続き優勝。2連覇を達成し、殿堂入りを果たしました。

商工会青年部から報告を受けた太田久雄町長は「2連覇おめでとうございました。いつもまちづくりに協力いただき感謝しています。若い人たちの力がまちづくりには必要不可欠。今後も連携してまちづくりと5つに増えた国見バーガーのPRを進めていきたい」と抱負を述べました。

国見バーガー



インフォメーション Information



麴なんぼん味噌



ホット・チリ



ポテトサラダ

国見バーガーに新作登場

国見まちづくり株式会社（太田久雄代表取締役）は「国見バーガー」の新作を発表し10月4日、国見町役場前で行われた、くにみ市場でお披露目されました。

新たに国見バーガーに加わったのは、麴と唐辛子がたっぷり入った「麴なんぼん味噌」、新鮮なトマトとレタスにスパイシーなサルサソースをのせた「ホット・チリ」、ジャガイモの甘みと香りが際立つ「ポテトサラダ」の3品。新作発表会に登場した東北中学校



の生徒や子どもが試食しました。子どもたちと一緒に試食した太田代表取締役は「3種類とも申し分なくおいしいです。みなさん、ぜひ食べてみてください」と新作をPRしました。

国見バーガーはこれまでの「さばの味噌煮」と「チーズ入りチキンカツ」に新たな3品を加えて5種類となりました。販売箇所は月、火曜日は「らいふびあ」駐車場、木曜日から土曜日は道の駅「安達」で販売しています。





あんぼ柿の魅力伝える
スイーツ王子R u i. さん

あんぼ柿スイーツ
パウンドケーキ・大福・トリュフ
(左から)



あんぼ柿 1 day アカデミー開講

スイーツ王子R u i. による
食の安全・安心講演会 & スイーツ茶話会

消費者行政活性化事業
「とっておき あんぼ柿1
dayアカデミー」が2月
20日、観月台文化センター
で開かれ、約50人が参加し
ました。

昨年11月に開催した秋の
国見町応援ツアーで応援
団長を務めたスイーツ王子
R u i. さんを講師に、食
の安全・安心やあんぼ柿の
魅力について学びました。

第1部では「食の安全・
安心」講演会として、スイー
ツ王子R u i. さんから安
心してスイーツを楽しむコ
ツなどを教えてもらいまし
た。

第2部では「あんぼ柿ス
イーツ茶話会」が行われ、
国見町産あんぼ柿を使用し
て作ったスイーツを食べべ
ながら、参加者同士意見交換
しました。用意されたスイ
ーツは、スイーツ王子R
u i. さんのアイデアを
基にパティスリー・La.
4区が作った「あんぼ柿パ
ウンドケーキ」、佐藤晶子
さん（石母田）手作りの

「あんぼ柿トリュフ」、JA
伊達みらいのあんぼ柿大福
「招福柿入れどき」、福島市
の紅茶専門店アール・グレ
イ店主の田牧貴仁さんのあ
んぼ柿フルーツティーがふ
るまわれました。参加者は
スイーツ王子R u i. さん
やアール・グレイの田牧さ
んと交流しながらスイーツ
を楽しみました。

参加者からは「あんぼ柿
の検査について学び、食の
安全性を確認することがで
きた」「スイーツをぜひ商
品化してほしい」と言った
感想が聞かれました。

