



奥入瀬の自然がギュッ



十和田産品販売戦略室からのお知らせ 問合せ6743

「第2回米粉アイデア料理コンクール ～米-1 グランプリ～」受賞作品決定

市では、地元産米粉のPRと消費拡大を目的として、昨年度に引き続き第2回目の「米粉アイデア料理コンクール～米-1 グランプリ～」を開催しました。今年度は、新たに「ジュニア部門」を設け、「料理部門」「菓子部門」とあわせた3部門に50作品の応募がありました。12月17日に富士屋グランドホールで行われた審査会では、審査員6人による試食審査の結果、各部門の入賞作品が決定しました。

また、会場には米粉を使った麺やパン、スイーツなど加工品の試食コーナーも設けられ、市民の皆さんが多数訪れ、米粉の新しいおいしさを楽しみました。



ジュニア部門グランプリ作品
源米ポッキー

部門	賞	作品名	出品者名(敬称略)
料理部門	グランプリ	手打ち米粉うどん	本間まゆみ
	準グランプリ	なんちゃって小籠包のお鍋	福島文子
		白玉風ひつまみ	三本木高校家庭科部1年女子班
菓子部門	グランプリ	米粉の野菜ポーロ	中山雅恵
	準グランプリ	米粉deホットビスケット	クリエイティブサポート ぶちぶろう
		2色ケーキ	三本木農高・3年 松田陽子
ジュニア部門	グランプリ	源米ポッキー	西小・4年 長畑希
	準グランプリ	うみたご焼き・ひろきSP	甲東中・3年 竹内寛貴
		米粉ととうふのだんご	北園小・4年 松本京佳

※応募作品のレシピ集は市ホームページで公開しています。

十和田産品販売戦略室

検索

お知らせ

十和田湖冬物語に行こう

チョコベジしよう!!



「チョコベジ」は、日本野菜ソムリエ協会が推奨する、野菜にチョコを付けて食べる新スタイル!生産量日本一のにんにくをはじめ、ごぼうや長芋、ネギなど、十和田市にはおいしい野菜がたくさん。十和田湖冬物語に行って、野菜ソムリエと一緒に「チョコベジ」してみませんか!

とき 2月毎週土曜日 11:00~15:00

ところ 十和田湖冬物語会場内エコステーションほか

日本一のにんにくでつながろう!!

十和田市はにんにくの生産量日本一。自慢のにんにくや黒にんにく、奥入瀬ガーリックポークを、生産者と一緒に229人で堪能しましょう!22.9mの「ロングにんにく味噌のり巻き」にも挑戦!

とき 2月29日(水) 17:00~

ところ 富士屋グランドホール 費用 2,000円

チケット販売所 JA十和田おいらせ本店、十和田青果(株)、道の駅とわだ、十和田商工会議所、十和田湖商工会



おいしい十和田ソムリエがインタビュー!



第6回 藤森 秀司さん



(写真左から) 祖母のしほるさん、母の光枝さん、秀司さん

Profile

市内八斗沢地区で、主力のにんにくや長芋、希少な西洋野菜を生産し、道の駅に出荷。国内のシェフや料理人からも引き合いがある。祖母、父母と共に農業を営み、デザイナーの妹がラベルをデザインするなど、家族全員が農業を支えている。

十和田産品わたしたちが作ってます

●ふじもり農園は、西洋野菜で有名ですね。いつ頃から栽培を始めたか。

父が西洋野菜に魅かれ、20年前に栽培を始めました。当時はほかに手本がないので、日本の風土や気候に合わせて栽培することは至難の業で、需要の予測も立たなかったようです。私は10年前にUターンし、就農しました。現在、西洋野菜は少しずつ認知していただき、チコリ、パースニップ、セロリアック、リーキ、バターナッツやハーブ、レタス類などを栽培し、道の駅を通じて出荷しています。市内はもとより遠くは九州のシェフからもオファーをいただきます。また、道の駅とわだの企画でチコリコーヒーのお菓子も製品化されました。

●採れたての黒キャベツやワイルドルッコラをいただきましたが、香りがよく味わい深くて驚きました。また昨年、ジュニア野菜ソムリエの資格を取得しましたよね。

ジュニア野菜ソムリエの資格を通じて生まれる新しい繋がりを、今後の農業に生かしたかったので、チャレンジしました。交流会などに積極的に参加していきたいですね。

●今後の抱負を教えてください。

熱心なシェフが直接畑を見学に訪れた際に、話を伺って次の作付けのヒントをいただいたりもします。新しいことや、おいしい野菜の栽培は試行錯誤の連続ですが、おもしろいと思えることで農業が成り立っていくのが理想ですね。