



TOPIC

～三ツ星レストランシェフが十和田産食材を使った特別コースを提供～

鏡智行シェフ、青森十和田を料理する。

東京都内のレストラン「センチュリーコート丸の内・レストランロゼット」で、8月に十和田産食材を使った特別コースが提供されることとなりました。十和田市に来て食材選びをした鏡智行シェフは、ベルギーの三ツ星レストランで勤務していたほか、著名な料理人ともコラボを重ねる一方で、農産物の品質や生産者・農家とのコミュニケーションを大事にされています。十和田の食材のおいしさを高く評価してくださり、野菜、肉、魚、飲み物から加工品に至るまで、たくさんの食材を使っていたくことになりました。



小山田市長と握手を交わす鏡シェフ

ディナーコース一例



桜肉のマリネに藤森農園のルッコラを添えて



沼袋の水で育てた岩魚のグリリエ 川田農園の小松菜パスタと供に

上京の際にお寄りいただいたり、関東の友人・知人などに是非ご紹介ください。

※センチュリーコート丸の内は、東京駅から徒歩5分。皇居を臨む歴史的建造物で、国の重要文化財に指定されている明治生命館内にあります。

募集

～地産地消のお店を応援します～

「おいしい十和田推進店」登録店募集

市では、十和田産の農産物や加工品などの消費拡大と地産地消を進めるため、十和田産品を積極的に取り扱う飲食店、小売店などを応援する「おいしい十和田推進店」登録制度を実施しています。

登録店舗には、のぼり旗を貸与するほか、市ホームページなどで積極的にPRを行いますので、是非お申し込みください。

対象 市内で生産される農畜水産物およびその加工品を商品またはメニューとして提供・販売している飲食店、小売店などで、登録基準

を満たす店舗

登録期間 登録日の年度末まで。

自動更新あり。

申し込み方法 販売戦略室に備え付けまたは市ホームページに掲載の登録申請書に必要事項を記入の上、申し込みください。



十和田産品を扱うお店の目印！



十和田産品、わたしたちが作ってます

第11回

ひさの ふみお さん 久野 文夫 さん



おいしい十和田ソムリエがインタビュー！



文夫さんと妻の礼子さん。ニンニクの収穫体験をする台湾の学生たちとともに

Profile

市内洞内字芦沢地区でネギ1.5ha、ニンニク1ha、ゴボウ0.5ha、米2.7haなどを生産。認定農業者協議会の会長を務めるほか、農業体験連絡協議会の会員として、グリーンツーリズムの受け入れも行っている。十和田市農業の発展への功績が認められ、平成23年度十和田市農業賞を受賞した。

*ネギやニンニクを生産して何年になりますか？

親の代は、米の作付けと養豚だけ行っていて、野菜は作っていませんでした。野菜の生産は、40年ほど前に自分の代になってから始めました。最初はほんの少しの面積でしたが、徐々に畑も広がってきました。

*ほとんどの農作業を家族でやっているんですね。

収穫などの一時期以外は、すべて家族だけでやっていて、ちょうど精一杯の状況です。農家民泊の受け入れも行っているんですが、そのときは体験で来た学生と一緒に料理を作ったりするので、妻にお願いする部分もありました。これからは家族でお互いに協力してやっていきたいと思っています。

*農業体験の受け入れもされているんですね。

きっかけは、青森県営農大の学生の研修受け入れでした。2～3週間、研修生が泊まって農作業を一緒に行っていく中で、日本の農業、農家の在り方を若い人たちに教えてあげたいと思いました。

*海外からの修学旅行生なども受け入れしていますが、大変ではないですか？

いろいろな個性の子どもたちが来ますし、楽しさのほうが多いです。農作業を行ったり、農家に泊まったの生活を、みんな興味を持って体験してくれるので、とてもやりがいがあります。特に、収穫の楽しさをこれからも多くの人に伝えたいと思っています。