



年末感謝祭で「CC団子」が振舞われる



試食会の様子



西さんのアドバイスを受けながら試作に取り組む参加者

みんなの力で 地域自給力 アップへ

二ツ沼総合公園直売所利用組合では、今年度「広野町みんなのチカラで地域自給力向上プロジェクト推進部会」を設置して事業に取り組んでいます。
□その取り組みをご紹介します。

町農産物の 利活用の拡大を 目指して

プロジェクトは、町農産物の利活用の拡大を目的としています。その拡大のためには、学校給食、病院、福祉施設などの地域給食事業者と食品加工企業、旅館・ホテルなどの食関連産業が一体となつて※地域自給力の向上を図る必要があります。

※地域自給力とは、地域が必要とする食料需要に対し、どの程度その地域でカバーすることができるかという供給能力のこと

講師に 西総料理長

町特産品（みかん、米粉）を利用した試作・試食会が昨年の12月17日、二ツ沼総合公園交流館で開催されました。

講師に、(株)日本フットボールヴィレッジ総料理長 西芳照さんを招きました。

西さんは、ワールドカップ南アフリカ大会サッカー日本代表のシェフを務めました。

西さんに考案いただいた献立は、

- ①「広野のみかん入りカレーうどん うどんも広野産だよ！」
- ②みかんのビタミンCとCURRY(カレー)のCCで「冬を乗り切る「CC団子汁」

の2つ。

広野町産のみかんを

山田町長、直売所組合員、福島県相双農林事務所双葉農業普及所 地域農業推進課職員、広野町みんなの力で地域自給力向上プロジェクト推進部会員の「花ぶさ苑」施設長、JFAアカデ

ミー(レオックス東北事業部長など32人が西さんの指導のもと、試作・試食会をしました。
参加者は、町産のほどよい酸味のみかんがカレー味とうまくマッチした献立に舌鼓をうち、家庭でも手軽に作れて子どもからお年寄りまで楽しめると喜んでいました。

CC団子汁が 振舞われる

二ツ沼総合公園直売所年末感謝祭が昨年の12月26日、開催されました。広野町の新鮮な路地野菜、山菜を中心に販売。その中で、エコバックを持参した来場者200人に「CC団子汁」が振舞われました。

今後もこのプロジェクトは
継続され、
地域自給力向上に向けて
取り組みが行われます。

試食した来場者へのアンケート結果 (112人が回答)

「CC団子汁」(Jヴィレッジの西 芳照総料理長が広野産みかんのビタミンCを広野産米粉とすいとん粉に練りこみカレー味の団子汁として考案したもの)を試食したの感想は?

- 味がとても良かったです、おいしくいただきました。
- 子どももおいしく食べられました。
- まろやかな食感ですね、団子の厚さが程良いですね。
- できればレシピがあればうれしい。
- 団子が食べやすかった。

- みかんとカレーの味で汁が出ています。
- すっぱい味があって健康になりそう。
- あっさりとした今風のスープでおいしかった。
- ぜひ、みかんジャムの商品化を!!
- 色もみかんの色をして視覚的にもよかったです。
- すいとんの形がみかんの形してたらいいかな。
- 口当たり良くゴボウ味が引きたってとてもおいしかった。
- すいとん粉にみかんの香りをいれてもいいのでは?
- もちの様な食感で非常においしかった。