

食のまちづくり フォーラム2018から 報告します



地元食材の活用法と地域づくりを考える試食会「食のまちづくりフォーラム2018」が、2月25日、中央公民館で開催され、約90人が参加しました。地域の「食」の取り組みを紹介します。

町と中央公民館は、平成24年度から「公民館サロン」をはじめとする「食」をテーマにした事業を展開しています。昨年に続いて2回目となる今回のフォーラムは、各地区公民館やグループのこれまでの取り組みを発表し、全体で共有できる場として試食会を開催しました。フォーラムでは、勝山産の小麦で作るパスタやピザ、白花豆のコロッケなど地元の食材を活かした20品目の料理が長テーブルに並べられました。参加者は、料理を試食しながら「乾燥させた野菜は応用ができそう」、「置戸は食材の宝庫。これらの料理を商品活用できないか」などと工夫をこらした料理に、感想を出し合いました。

人と地域をつなげる「食の力」

町内の各地区公民館や定期開催の公民館サロン、食品加工を研究するグループは、心と体の健康だけではなく、「食」を通して地域や人の交流、地元食材の活用を目的とした活動を続けています。

勝山地区は、「食で勝山を支える」をテーマにパスタやチーズづくりの公民館講座やヤーコンの活用を考える活動を行っています。

町内の各施設に所属する栄養士がつくる栄養士連絡会議は、今年度から各地区の食事会などに参加し、地域の方と交流を行う取り組みをはじめています。

町は、旬の野菜や地元の食材を使った新しい料理のアイデアや美味しく食べられる工夫などを考えるそれぞれの活動の中から、人やまちを元気にする力が育っていくことを期待しています。



オケクラフトの器に盛り付けられた地元食材の料理



勝山地区の生パスタづくり



いもだんごと豚汁を作る秋田地区の皆さん



勝山産小麦を使用したピザ



シカ肉の料理は境野地区が担当



我が家でも作ってみたいくなるメニューの数々