

岐阜の「食」資源発掘・活用事業実績報告書

揖斐農林事務所

対象とする 「食」資源	<input type="checkbox"/> 郷土料理・伝統食（具体名： ） <input checked="" type="checkbox"/> 飛騨・美濃伝統野菜（具体名：沢あざみ、春日豆 春日はるな ）
活動内容	<p>○タイトル 揖斐の地域食材を囲む会</p> <p>○実施時期 令和5年12月10日（日）</p> <p>○実施場所 春日ティーファクトリー（揖斐川町春日六合下ヶ流）</p> <p>○参集範囲・参加者数 ふるさと春日地域づくり協議会 徳山なんば振興協議会 岐阜大学里山くらし応援隊 直売所等販売者 JAいび川 揖斐川町 揖斐農林事務所 27名</p> <p>○活動内容 1 体験・試食会 テーマ：食材を知る・味わう ・春日地域で生産されている在来茶について、テイスティングを実施した。 ・飛騨・美濃伝統野菜（沢あざみ、春日豆、春日はるな）やじゃがいも、こんにやくなどを利用した伝統的な料理から現代風のアレンジ料理の紹介と試食を実施した。</p> <p>2 意見交換 テーマ：利活用を考える ・生産状況や販売状況について、直売所や生産者から説明を行い、情報発信の方法や販売方法について意見交換を実施した。</p> <p><地域食材の紹介></p> 

活動内容

<伝統野菜を利用した料理 >



<試食>



<春日茶のテイasting >



<意見交換>



岐阜の「食」資源発掘・活用事業実績報告書

飛騨農林事務所

<p>対象とする「食」資源</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>郷土料理・伝統食（具体名：あぶらえ） <input type="checkbox"/>飛騨・美濃伝統野菜（具体名：）</p>
<p>活動内容</p>	<p>【1回目】 ○テーマ 「あぶらえを使った ピザ と ギョウザ」 ○実施時期 令和5年12月18日（月） ○実施場所 JAひだ 調理室 ○参集範囲・参加者数 8名（講師含む） ○活動内容</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・漆垣内出荷組合婦人部の会員であぶらえを使ったピザとギョウザを調理した。ピザには、トマトとほうれんそうも使用した。 ・あぶらえは、ピザの上に振りかけ、ギョウザのタネにも使用した。 ・ピザもギョウザも、参加者に好評だった。 <p>【2回目】 ○テーマ 「あぶらえ汁とあぶらえを使ったおはぎ」 ○実施時期 令和6年1月13日（土） ○実施場所 高山市民文化会館 4-8 料理室 ○参集範囲・参加者数 未就学児～中学生含む親子7組18名。 ○活動内容</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・チラシや関係者のinstagramを通じて周知し、Logoフォームにて募集を行った。 ・あぶらえを炒って擦るところから参加者に作業してもらい、あぶらえ汁もあぶらえを使ったおはぎも好評だった。

- ・参加者からは、「あぶらえを初めて食べたがおいしかった」「あぶらえを使った料理はハードルが高いと思っていたが、思ったより簡単にできたのでこれから作りたい」といった声が聞かれた。

【3回目】

- テーマ 「あぶらえと寒干しだいこんを使ったピザとギョウザ」
- 実施時期 令和6年1月15日（月）
- 実施場所 JAひだ 調理室
- 参集範囲・参加者数 9名（講師含む）
- 活動内容



活動内容

- ・ひだあねさ特産グループの会員で、あぶらえと寒干しだいこんを使ったピザ、あぶらえを使ったギョウザ、寒干しだいこんの煮物を調理した。
- ・あぶらえと寒干しだいこんを使ったピザは、「寒干しだいこんの食感がいつもと違っておいしい」との感想があった。ギョウザはタネにあぶらえを使用した。寒干しだいこんの煮物は、講師が水で戻さず乾燥したまま調理する方法について紹介し、参加者は「これからは簡単に煮物を作ることができる」と喜んでいました。

【まとめ】

- ・特に2回目の一般親子を対象とした料理教室は、参加者にとっても好評で、次回もまた参加したいという声が多かった。
- ・料理教室に参加したことで、飛騨地域の伝統食材であるあぶらえを初めて食べた方や、親子で参加して食育になり大変よいという方もいて、あぶらえの魅力に気づいてもらう良い機会となった。