

イタリア・スローフード を視察して

秋田県知事 寺田 典城



▲ 村を挙げて歓迎を受けたネギの産地チェルペーレ



▲ サローネ・デル・グスト(食の見本市)でピエモンテ州の米を視察

本年10月20日から26日までの6日間、県民の方々とともにイタリアのスローフード運動を視察してきました。

スローフードは、ゆっくり食べることや伝統食の運動のように思われていますが、それだけではありません。行政とも協力しながら、伝統を生かした農業振興、環境問題、食教育、食の南北問題など幅の広い活動をしています。

特に、優れた食品でありながらも大量生産に押されて、失われつつある食材の復興活動に力を入れています。その現地を視察し、運動が地域経済に大きな効果をもたらしている状況や、それに関わっている人々の熱い思いに触れ、感動してまいりました。

秋田は伝統食材の宝庫です。イタリアに劣らない熱心な生産者の方々もおられますので、今後は、スローフードの考えを取り入れながら、県民が食の国秋田を実感できるような施策を充実していきたいと考えています。

※スローフード運動は1986年にプラ市から始まったNPO活動であり、世界104カ国8万人の会員がいます。秋田県でもスローフード秋田というNPOが活動しています。

11月11日はきりたんぽの日

「2004全国きりたんぽ選手権」が16年11月7日(日)に行われました。

きりたんぽ発祥の地・鹿角ならではの「全国きりたんぽ選手権」が、11月7日(日)に鹿角市の「鹿角観光ふるさと館あんたらあ」で行われました。11月11日がきりたんぽの日として認定されたことを期に、きりたんぽのPRと地場産農産物の消費拡大を目的に始められたイベントで、今年で3回目の開催となります。

競技種目は、伝統的なきりたんぽ鍋の調理方法、美味しさを総合的に審査する「きりたんぽ鍋の部」と、きりたんぽを食材として独創性、食味に優れた「オリジナルたんぽの部」の2種目。「きりたんぽ鍋の部」には県内外から計17チーム、「オリジナルたんぽの部」には10チームがエントリー。それぞれの部の名人の座をかけて熱い戦いが繰り広げられました。



▲「オリジナルたんぽの部」で優勝した「わんこや」チームの作品「天たんぽ四季」

中でも注目を集めたのが「オリジナルたんぽの部」。地元中学生の兄弟や野球部のグループから、主婦、夫婦、飲食店経営者までと、老若男女、さまざまな職業の人たちが参加しました。料理方法も個性豊か。中に具を詰めフライにする人、天婦羅風にアレンジする人、さらには、お好み焼きの具にする人、焼売の皮のように使う人など、まさに独創的なアイデア料理のオンパレード。調理終了後に行われた審査の結果、地元鹿角市花輪から参加した「わんこや」チームが優勝しました。

「わんこや」チームの料理名は「天たんぽ四季」。きりたんぽの輪の中に春夏秋冬の素材で作った料理を詰め、衣を薄く付け天婦羅風に揚げ、これを比内地鶏をベースとした温かい汁でいただくというもの。春の具は山菜、夏の具はナスの味噌炒めとチーズ、秋はきりたんぽ鍋の具であるマイタケ、鶏肉など、そして冬は柚子胡椒、タラの切り身などと、口の中で四季の味が広がるという趣向の料理です。

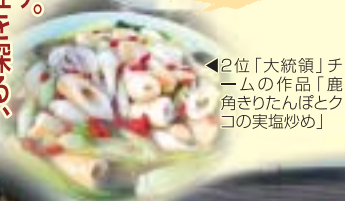


▲ 奮闘する「わんこや」チーム

ちなみにチーム代表の渡辺さんは市内で飲食店を営んでおり、今回優勝した料理はお店の名物料理としてデビューの予定。斬新なきりたんぽ料理を手軽に楽しむことができます。

〈お店情報〉
わんこや
鹿角市花輪字下花輪25-1
TEL/0186-23-7995
営業時間/17:30~23:00

斬新な味とアイデア。
きりたんぽの可能性を探る、
「オリジナルたんぽの部」も開催。



▲2位「大統領」チームの作品「鹿角きりたんぽとクコの実塩炒め」



▲3位「鉄人3号」チームの作品「鉄鍋・テ・きりたんぽビビンバ」



▲ 表彰式の様子

秋田県農林水産部 流通経済課(地産地消推進班)

〒010-8570 秋田県秋田市山王4丁目1-1 Tel/018-860-1764 Fax/018-860-3806 E-mail/a-3day@mail2.pref.akita.jp



本紙は環境保護のため古紙配合率100%の再生紙と植物性大豆油インキを使用しています。