

第3回地産地消給食等メニューコンテストメニューコンテスト 農林水産省生産局長賞(外食・弁当部門)

ひととき ころも やど あや

受賞者: 人・季・想をつむぐ宿 彩つむぎ

メニュー: 彩つむぎ地産地消こだわりランチ

那須郡司豚と地場野菜のスープ煮

(栃木和牛と干瓢・湯葉のしぐれ煮井、

那須郡司豚と地場野菜のスープ煮、

塩原高原大根の皮のごま味噌きんぴら、
漬け物、豆乳きな粉プリン)

提供先: 人・季・想をつむぐ宿 彩つむぎ(栃木県
那須塩原市)



那須郡司豚と地場野菜のうまみが味わえるスープ煮をメインに、主食のしぐれ煮井では栃木県産和牛、干瓢や湯葉を甘辛く味付けをしました。また、小鉢では、大根の皮を使用し、ごま味噌味のきんぴらにするなど、食材を無駄にしない工夫をしています。

<これまでの取組内容>

1 地域農業者との連携

- 年間を通じて、生産者(直接仕入れ10軒ほど)、JA、直売所等から地場産物を積極的に仕入れています。
- 生産者を訪問し、生産現場での話を聞くなど交流を実施しています。
- 珍しい野菜や新しい品種の野菜を積極的に活用する等、地域農業の活性化に寄与しています。



生産者を訪問し収穫作業を見学



地元の大根

2 消費者への情報提供等

- 館内に地場産物の写真を飾ったり、メニューや料理の提供時に食材の産地の情報を提供しています。
- ブログで地場産物や地場産物を活用した料理のPRを積極的に実施しています。

3 地域農産物等の積極的な活用

- 地場産物を活用した料理メニューの開発しています。
- 「摘み草料理」など、地元産物の活用を積極的に実施しています。
- 「とちぎ地産地消推進店」の認定店として、地場産物を積極的に活用しています。

○ 夕食の献立として、地産地消・旬産旬消をうたった独自スタイルの懐石料理を提供しています。また、食材も、栃木県でしか、那須塩原でしか、塩原温泉でしか食べられないような食材を探し求めています。



とちおとめを使ったいちご尽くしの
「いちご懐石」



囲炉裏から焼き立ての栃木の川魚(鮎)を
お出しします



山で摘んでくる桑の実
ジャムやソースを作ります



ヤマフジの花も天ぷらにしたり、
茹でて酢漬けにしたりします



一日で傷むので市場には出回らない
オクラの花



摘み草料理の一例
「花かんぞうの甘酢漬け」

<近況報告>

東日本大震災の余震による落石の復旧工事で、現在、塩原温泉内で交通止めになっている区間に彩つむぎが入ってしまい、しばらくランチの営業はお休みしています。

また、今回の原発事故を受け、情報収集を積極的にするよう心がけています。あまりにも様々な情報が飛び交っている中では、自分自身で、情報を吟味、判断する目を持つ必要がありますし、これにより、少しでもお客様に安全な食材を使った料理を提供したいと思います。