

福井県 鯖江市

うるしの里いきいき協議会



【地産地消メニュー】

山うにランチ(温泉たまご)

(山うにのせ温泉たまご丼、煮物、ぜんまいの和え物、揚げなすの田楽、漬物、みそ汁)

食材数:24

うち地場産数:20



地元の野菜を食べてもらいたいという思いと、伝統工芸である越前漆器のPRをしたいという思いから、昔から河和田地区の家庭に伝わる薬味「山うに(柚子、福耳とうがらし、塩、鷹の爪をすり鉢で丹念にすりおろしたもの)」を地元産のお米と卵と一緒に越前漆器に盛り付けたメニューを開発することで、地域の食文化や伝統産業を伝える取組を行っている。

河和田の食文化を伝承する うるしの里ご膳



○平成21年に地場産業の活性化のため、伝統工芸の越前漆器を使用したランチの提供を開始。

○地域に訪れた方をおもてなしする為に、各家庭に受け継がれてきた漆器を使い、伝承料理を活かした創作料理「うるしの里ご膳」を開発し、イベントや予約で提供している。

保育園児から大学生まで 幅広い食育活動



○地区の保育園児に、みそ作りの指導や河和田小学校での「よもぎ餅」「ほうば飯」など伝統料理の指導など、子ども達への食育活動に取り組んでいる。

○「河和田アートキャンプ」に参加する大学生を対象に地区で伝わる料理指導を実施し、地場食材の美味しさを伝えている。

地域に残る桑の木を 活用した商品開発



○養蚕時代の名残から、今も残る桑の木を活用して、桑の葉をお茶として商品化。また地域の菓子店と連携して桑の葉パウダー入りのロールケーキやクッキーを商品開発して販売するなど、地域資源の活用に取り組んでいる。

○桑の木の調査や桑畑の植樹・整備を行い、桑茶の増産化の取組を実施。