(第3種郵便物認可)　H25.7.12(金)　山陰中央新報　山陰中

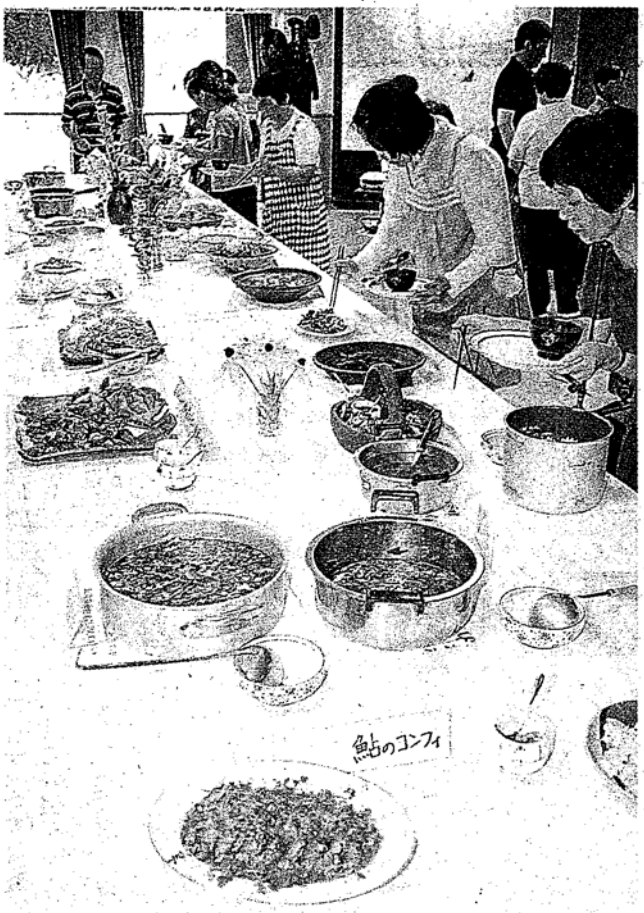
地元産食材 料理を試食

美郷

イノシシ煮物、アユのコンフィ…

研究家26品考案 産業振興、活用法学ぶ

イノシシ肉やアユなど美郷町産の食材を使って考案した料理の試食会が11日、同町都賀本郷の町役場大和事務所であった。参加者約50人が、料理研究家が工夫を凝らした26品目を味わい、食材の生かし方を学んだ。



美郷町産の食材を使った多彩なメニューを皿に取る参加者

江の川産のアユをオリーブオイルで煮付け、フランス料理風に仕立てた「アユのコンフィ」は、さっぱりとした味が好評。イノシシのバラ肉の煮物には、砂糖の代わりに町内で取れた蜂蜜をたれに使い、まろやかな甘味を出した。

他にも、トマトやピーマン、キュウリなど夏野菜をミキサーにかけたスープ「ガスパチョ」、こんにゃくを具にした柳川鍋などバラエティーに富んだ料理がテーブルに並んだ。

参加者は、各自の皿に取り分けて味を確認。イノシシ肉を使った総菜を作っている町内の女性団体代表、吉川統子さん(77)は「イノシシ肉がチャーシューやホイコーローなど多彩に調理され、感心した。自分たちでも作ってみたい」と話した。

レシピを考案した料理研究家の馬場香織さん(59)＝東京都在住＝は「生きたまま加工場に運ぶイノシシ肉は臭みがなく、アユも新鮮で、美郷町は食材が豊か」と評価した。

試食会は、町が産業振興を目的に開設している研修機関「みさとカレッジ」の普及科食品加工コースの講座の一環で開催。受講者約20人に加え、町民らが参加した。

国立大学 的連携

包括協定を結び、握手を交わす竹腰創一市長(右)と小林祥泰学長

連携協力する包括協定を結んだ。医療面では既に、地域医療を支える総合医の養成を狙いに同大医学部のサテ

り、連携をさらに強める。

包括協定では、地域医療の充実のほか産業振興、教育・文化の振

腰創一市長は「人口減少の問題など課題は山積しており、協定締結は大変に意義がある。地域振興や人材育成に

日露戦争中の1905(明治38)年、日本海海戦で被弾して航行不能となり江津市和木町の真島沖で沈没したロシアの船艦イルティッシュ号の遺留品や同町に上陸した乗組員の救助の様子などが分かる資料を並べた企画展が、浜田市黒川町の市浜田郷土資料館で開か

益田産トマトたっぷり

JA西いわみ レトルトカレー発売

道の駅やスーパー 本年度1万個見込む

JA西いわみが開発した「真っ赤な益田SUNトマトカレー」

益田市特産のトマトをふんだんに使ったレトルトカレー「真っ赤な益田SUNトマトカレー」の販売が11日、始まった。完熟トマトをしっかり煮込み、酸味と甘味がマッチした味わいに仕上げ、本年度は1万個の販売を見込む。

トマトカレーは、栽培の過程でできる規格外のトマトを使い、6次産業化につなげようとJA西いわみ(益田市駅前町)が開発。広島市内の食品製造会社が製造、同JAが販売する。

1袋200㌘入りの