



△町内産の食材を使った鍋が来場者に振る舞われました。

地元の食材 を食べよう

地産地消の取り組み

11月14日（土）、15日（日）の2日間、第34回鶴田町町民文化祭が開催されました。今年のテーマは「見たい！聞きたい！ふれあいたい！鶴の里」。会場の公民館や体育センター、鶴遊館では、町民の方々による作品展示や農産物販売、芸能発表などさまざまな催しが行われました。

また、鶴遊館では、地場製品の消費拡大と地域振興の活性化につなげようと、地産地消まつり（地産地消まつり実行委員会主催）が開催されました。14日には、町内産の米粉を使ったすいとんや野菜など地元食材をふだんに使った「つるりん鍋」が無料で振る舞われたほか、15日には、町内産の米粉や果物、野菜を使ったオリジナルスイーツの試食会が開かれ、来場者が地場産品を使った味に舌鼓を打っていました。

鍋とスイーツを食べた人に聞いてみました



スイーツの試食会に家族と一緒に訪れた伊藤綾花ちゃん。「スチューベンとリンゴの米粉ロール」を食べて「ふわふわなロールケーキおいしいです。大好きなスチューベンも入っているし、リンゴのシャキシャキしていて好き」と笑顔。



家族で遊びに来た斉藤美希ちゃんと祐也くん。「ツルツルした食感のすいとんがおいしいです。野菜もたくさん入っていておいしかった」と家族で仲良く温かい鍋をほおぼっていました。

INTERVIEW



スイーツコンテスト優勝者

渋谷 三鈴 さん

「スチューベンとリンゴの米粉ロール」は、スチューベンの甘酸っぱさを生かすため、クリームにスチューベンの果汁を入れました。細かく切ったリンゴを入れ、シャキシャキ感を出しました。生地にメレンゲを混ぜ込み、生クリームもしっかりと泡立ててふんわり感を出しました。優勝できてうれしいです。

地産地消スイーツコンテスト開催

地産地消まつりで来場者に提供したスイーツのコンテストが10月25日（日）、国際交流会館ホールで開催されました。

コンテストでは、町内の個人・団体が町内産の米粉や果物、野菜を使い考案した13点の作品について審査が行われました。審査には、洋菓子店「アンジェリック」の一戸康彦社長、「菓子工房TATSUYA」の清野悟社長、道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」の一戸明彦駅長が協力。審査の結果、渋谷三鈴さんの「スチューベンとリンゴの米粉ロール」が特選に輝きました。そのほか、準特選に阿保ちさ子さんの「ジャム入りマドレーヌ」とつるた街プロジェクトの「スチューベックレープ」、特別賞に坂本郁花さんの「パンプキンタルト」、北谷優子さんの「タルトタタン」が選ばれました。

(下) 特選に輝いた「スチューベンとリンゴの米粉ロール」



△ 13点のオリジナルスイーツを審査

地元食材を使った
給食に子どもたちが感謝

児童と地域の生産者らが給食を囲む「ふるさと産品の日」給食交流会が11月20日（金）、胡桃館小学校で開かれ、1年生から3年生までの児童23人が地場産品を使った給食を味わい交流しました。

交流会は、地場産品を使った学校給食をとおして、地域の農業や食材への関心や感謝の気持ちを深めてもらおうと毎年、町内の各小学校で開催しています。同日は、学校給食応援隊のメンバーや若手農業後継者団体「鶴田町みどりの会」、給食センターの調理員らが参加。中野雄臣教育長が「給食を食べるまでにたくさんの人たちのお世話になっています。感謝の気持ちをもって食べてください」とあいさつし、木村幸子栄養教諭がスライドで給食ができるまでの過程を説明しました。

メニューは、学校給食応援隊が提供した白菜や長ネギなど町内産の野菜が入った豚汁に八戸産サバのみそ煮、県産ゴボウとひじきのサラダなど。児童たちはごはんとともに笑顔で食べていました。

給食応援隊の山本俊子さんは「子どもたちには、地元の食材を食べて愛着をもってほしいです。子どもたちがおいしそうに給食を食べている姿を見ると、私たちも子どもたちのためにおいしいものを作ろうという気持ちになります」と話していました。



△生産者らと地場産品を使った給食を楽しむ児童たち



おいしい給食
大好きです！

胡桃館小学校3年
三上 柚萌 さん

給食おいしいです。いつも残さず食べてます。給食に入っている野菜も大好きです。