

富加の食材そのままの良さを生かす

山口さんのレシピ。町長ら試食会で舌鼓

富加町名産のイチゴやカボチャ、黒米を使った新たなメニューの試食会が26日、道の駅半布里の郷とみか（同町羽生）で開かれた。町の公募に、日本各地で特産品や飲食店のメニューを手がける「いただきますプリニング」（堺市）の山口香代子さん（55）が手を挙げて、レシピを考案した。

メニューは、カボチャのスプレッド、イチゴピューレのゼリー、黒米ポン菓子、のキャラメルナッツ、イチゴのパナナコッタの4品。イチゴの香りやカボチャの甘さなど、いずれも素材の良さを生かした味わいに仕上がっている。

板津徳次町長や農家、昨年7月に協定を結んだ金城学院大（名古屋市）の生活環境学部食環境栄養学科の学生など計24人が集まり、舌鼓を打った。3年の間奏恵さん（21）は「意外な食材の組み合わせがあり、おい

しかった。地元の食材がおしゃれな商品になることで、地域の人もうれしいと思う」と評価した。

山口さんは「なるべくシンプルに、町の食材の良さを際立たせた。今回いただいた、甘さや食感の意見を元に、さらに改良したい」と意気込んだ。町は今後、試食会のアンケートを基に山口さんとメニューの改良を進める。試食会を再び開いた後、2024年度中の商品化を目指す。ECサイトの運営や食品加工を手がける富加町大山の「FESTA」が加工を担う。

町はこれまでもイチゴのジャムやみそなど、特産品の開発に力を注いできた。若者や女性の意見を取り入れた商品を開発し、道の駅やふるさと納税の返礼品での提供を目指している。町産業環境課の佐合星彦さん（32）は「町民にも改めて富加町の魅力を認知してもらい、誇りに思ってもらいたい」と話した。（華原士文）



カボチャのスプレッドを試食する金城学院大の学生ら。富加町羽生の道の駅半布里の郷とみか



山口さんが考案した試作品

（c）.中日新聞社 無断転載、複製、頒布は著作権法により禁止されています