

「初代鍋王」に巻井さん(一般部)、芝山さん(プロ部)輝く 富士宮市フードパレー推進協

日本の創作鍋のまちを目指し

地産食材で初のコンテスト



出場者の創作鍋を吟味



来場者に「ふるまい鍋」を提供する窓の会



富士宮市内の4酒蔵が「だいびんじょう」を振る舞う



創作鍋の特徴を説明する出場者



審査員が6組の創作鍋を試食



最優秀賞に輝いた芝山さん(中央)と巻井さん(右)

「日本の創作鍋のテスト」が25日、富士宮市「富士宮」を目標 山本宮浅間大社西側の「第1回創作鍋コン」宮のにぎわい広場で行



津軽三味線を演奏する牧野さん



第1回コンテストの出場者と審査員の皆さん



調理を見守る審査員の須藤市長(上)、多くの人でにぎわう会場



われた。一般・プロの一般部で巻井真理子(三島市)、プロの両部にエントリーした芝山(三島市)、プロの6組が富士宮産の食材 部で芝山幸男さん(たをふんだんに使用した つ木)がそれぞれ輝いた。創作鍋を調理し、須藤市長が「ふるまい鍋」を推進する。須藤市長をはじめとする進捗協議会(渡邊英彦会長)が審査員4人が試食。長が主催。最優秀賞となる初代「富士宮の鍋王」には表して同協議会の渡邊

孝秀副会長は「フードパレー推進協議会では宮の名物が生まれることを願っている」とあいさつ。

須藤市長も「富士宮には全国に自慢できる安全・安心な農畜産物が豊富にそろっている。これらの食材は富士山の裾野に広がる雄大な自然環境や清らかな水の恩恵。鍋料理は冬だけのものではなく、その季節に一番おいしい食材を使うこと。春の鍋、夏の鍋、秋の鍋を味わうことができて、1年を通して鍋を味わうことができ、日本一の創作鍋のまちを目指していきたく、審査員の一人として、審査員一人として活躍する風岡たけこの園の風岡直宏さん、ベジとるのかあしみにしていいもこと野菜ソムリエの。頑張ってください」と激励した。

焼きそばやニジマスなどの食を通したさまざまな取り組みを行って来た。今回は、富士山の湧水がもたらす富士宮市のさまざまな食材を生かし、新たな富士宮の創作鍋を生み出すことを目指している。今、富士宮の食材、鍋が市外に広がっていくことを願っている」とあいさつ。

「富士宮の鍋」は、富士宮市立高等学校が「レイノボー鍋」を、巻井さんが「牛乳餃子鍋」を、プロの部にエントリーした芝山(富士宮市)が「だいびんじょう」の振る舞いなどが催され、訪れた多くの人でにぎわった。

完成した創作鍋を須藤市長と渡辺副会長、タケノコ王として活躍する風岡たけこの園の風岡直宏さん、ベジとるのかあしみにしていいもこと野菜ソムリエの。頑張ってください」と激励した。