

地元食材の重要性学ぶ

高校会議所 料理家などを迎え



メンバーが講師と一緒に記念撮影(提供写真)

富士宮高校会議所は、このほど、地元食材についての勉強会とジャンボカボチャスイーツ試食会を西町レトロ館で行った。

講師には和菓子店・華月の久保田とも子さんと郷土料理家の望月英樹さんを迎え、「ジャンボカボチャスイーツ、地元食材の重要性、ニ

ジマスバーガー等新商品開発について」のテーマで話を聞いた。望月さんは、富士山麓と富士川流域の食生活の歴史を取り上げ、塩や海産物を内陸に運ぶための道を例に、地食の重要性を語った。市内の清流に自生し、絶滅の危機にある「芝川のり」にも注目し、

「かつては幕府や朝廷にも献上されていた。歴史的にも重要なので、もっと光を当ててほしい」と呼び掛けた。ジャンボカボチャは、同会議所のオリジナル堆肥「マスマス元肥」を使って耕作放棄地解消を目指すプロジェクトの一環で栽培し、大きさを競うコンテストを実施。さらにジャンボカボチャを使った食品開発を目指している。久保田さんはスイーツ作成の依頼を受け、チーズタルトケーキを試作した。試食会では「チーズがカボチャの甘さを引き出し、大変おいしい」と好評を得た。

メンバーからは「芝川のり復活の手伝いをしたい」「地産地消の精神を生かした新商品の開発で望月さんと交流したい」などの意見が挙がった。