

「佐久の特産野菜・伝統野菜をおいしく食べよう」を開催しました。

佐久市の道の駅「ヘルシーテラス佐久南」において、地域の伝統野菜等の知名度向上や利用・消費拡大等を図るため、平成 29 年 9 月 5 日（火）に「佐久の特産野菜・伝統野菜をおいしく食べよう」を開催しました。

当日は長野県農村生活マイスター協会佐久支部会員で、「おいしい信州ふード（風土）」名人でもある、味工房小諸すみれ（小諸市）の小山みつ子氏と味処こまがた（佐久市）の土屋しのぶ氏が開発した、地域の伝統野菜等を使った料理の試食とレシピの紹介が行われました。

紹介されたレシピは、小諸市の伝統野菜「ひしの南蛮」を使った「ひしの南蛮 巣ごもり」、同じく「そら南蛮」を使った「そら南蛮のカリカリこねつけ」、佐久市の伝統野菜「佐久古太きゅうり」と夏野菜（パプリカ、ミニトマト）を使った「佐久古太きゅうりの中華サラダ」、佐久古太きゅうりそのままの味がわかる「佐久古太きゅうりのもろきゅう」の 4 品です。

100 食用意した試食は 1 時間半ほどで無くなり、試食いただいた方にアンケートを行ったところ「おいしかった」、「今度作ってみたい」、「佐久の伝統野菜を初めて知った」など好印象・高評価の意見が多かったです。

今後も活用方法を提示しながら佐久地域の農産物を PR していきたいと思えます。



長野県地産地消推進キャラクター「旬ちゃん」がお出迎え



佐久地域の伝統野菜 3 種

左：そら南蛮（小諸市三岡）、中：佐久古太きゅうり（佐久市）、右：ひしの南蛮（小諸市菱野）



「おいしい信州ふード（風土）名人」による
レシピ説明&試食



試食品 4 品



ひしの南蛮 巣ごもり



そら南蛮のカリカリこねつけ



佐久古太きゅうりの中華サラダ



佐久古太きゅうりのもろきゅう
左：雁喰いみそマヨネーズ、右：雁喰い甘みそ