

2004 No.08

- 農の職人達「温州みかん」
- 旬「はくさい」
- みんなの販売協力店  
Aコープ柳井店 / Aコープ長門店 / Aコープ久賀店
- もっ食べた? / ぞっご期待 ■ 食・農・人 シリーズ8 ■ ねえ知ってる?
- 【保存版】たべる・つくる・楽しむレシピ / やまぐちの地酒マップ



お知らせ

外食産業モデル店

「高原レストラン  
あじす葡萄の森」

「もっと身近に、もっと楽しく、県産農産物を味わってもらいたい」ということから、地元食材を使った地産・地消メニューを提供する「外食産業モデル店」が登場しました。第1号店は「高原レストラン あじす葡萄の森」で、平成15年8月20日からスタートしています。

「当レストランの『地元』の新鮮なものを使った料理を提供する」というコンセプトと、モデル店の考えが一致していたので、自然な流れで取り組めました。」と支配人の福岡高志さん。こちらの地産・地消メニューは、旬の農産物をふんだんに使った「きらめき会席膳」。冬は「阿知須町のさといもとタラバガニのクリーム煮」はなつこりー添えや「具だくさんの野菜スープ」など、彩りも鮮やかで、あたたかな料理が並びます。

料理長の上田友実さんは、「この会席をつくるようになって、近くの朝市に頻繁に通うようになりました。阿知須町の新鮮野菜はどれもおいしくて、こちらが腕がなります。野菜メニューなので体にもいいですし、季節によってメニューも違うので、何度食べてもお客様に喜んで頂けると嬉しいです!」と笑顔で話されていました。



支配人・福岡さん(左)と料理長・上田さん



※「きらめき会席膳」は1日限定30食で予約制。ランチタイムのみの提供となります。電話またはインターネットでお申し込み下さい。また、季節により内容が異なる場合があります。ご了承ください。

「高原レストラン あじす葡萄の森」  
【電話】0836-66-2100 【ホームページ】<http://budonomori.jp/>

その他の外食産業モデル店

店名	オープン	メニュー
とうふ処 豆吉 (熊毛郡田布施町)	2003.10.2	豆吉セット 地元産の大豆(サチユタカ)・米(コシヒカリ)を使用
道の駅 おふく (美祿市)	2003.10.21	「ふく福湯豆腐」セット 県産大豆と地元ほうれん草でつくった豆腐を使用
秋の宿 常茂恵 (萩市)	2003.10.30	常茂恵御膳 県産米や地元の野菜・魚をふんだんに使用

(2003年12月現在)

編集後記

寒くなり、こたつが恋しい季節です。こたつに入ると、つい「こたつでみかん」と思ってしまう方は多いのでは? 今回の農の職人達は、マルチ栽培と樹別交互結実でおいしいみかん作りを力を入れておられる方を取材しました。一口においしいみかんと言っても、どんなみかんが好きかは人それぞれ。自分なりのおいしいみかんの選び方があることと思います。家族や友達と、おいしいみかんの選び方を話してみるのも楽しいかもしれませんね。

インターネットでも「地産・地消」! ホームページを開設しています!

<http://www.mitsumete.net>

見つけて! やまぐち農産物愛用推進委員会のホームページ

インターネットでは「見つけて.net(ホームページアドレスは<http://www.mitsumete.net>)」というタイトルで、ホームページを開設しています。こちらでも農産物のいろいろな情報が満載です。ぜひアクセスしてください!

