

2023 年度 活動報告

担当地域：中山地域

活動内容：中山地域の観光振興など

橋本 由巳子

●中山農産物を使った料理レシピの作成と普及

令和4年度に試作した加工品をレシピとして保存するため、地域性を生かした新郷土料理のレシピ作成に取り組みました。春野菜は山菜を中心に10種類程度作成し直売所や中山地域事務所に設置し、町外の方々へは中山特産品紹介に、町外の方々へは自身の活動について知っていただく事に役立てました。



地域の方々と摘んだヨモギ



ヨモギの栗粉天ぷら

また、この事がきっかけとなり、中山に自生する植物について、その生息場所や食べ方を教えていただき、中山町の豊かな自然の恵みと自給自足生活の素晴らしさを紹介しました。



自生ビワ



自生ビワのジャム

そんな自然の生態系を崩さない暮らし方を料理に取り入れたいと思い、夏以降は中山農産物を天日で干した干し野菜料理レシピに切り替えました。この干し野菜料理はたくさんの方々から関心を持っていただきましたので、中山地区公民館調理実習室で、10月と2月に試食会を実施し、レシピでは伝えきれない地域産物の特徴や、料理への思いをお伝えしました。



天日で干した干し野菜



干し野菜のカレー炊き込みご飯



干し野菜のサラダ

この時に参加者の方々から頂いたご意見をもとにレシピを一新し、お陽さまの香り野菜レシピを完成させました。



●中山町地域団体（十彩会）活動への積極的な参加

4年ぶりに再開となったイベントやお祭りに参加し、会員の方々との交流をより深める事が出来ました。予てより試作したいと思っていた、栗の鬼皮を燻製に使用した栗ベーコン作りを実践したり、途中になっていた焼栗バターをどうしていくかのアドバイスを頂けた事は、自身のやりたい事を明確化していく上で大きな道しるべとなりました。



なかやまサンテラスでの種まき



地域との栗ベーコン試作

●焼栗加工品（菓子）の製作と販売

年々人気の高まる焼栗を、いつでも美味しく手軽に召し上がっていただけるよう、焼栗バター（仮称）と栗粉餅（仮称）を製作し、それぞれ試食を経てイベントにて販売しました。

どちらもご好評いただき、完売したため継続販売し、中山栗の知名度向上に繋げていきたいと考えています。

また、栗の鬼皮の活用という話題性から、交流人口の増加に繋がればと思い、試作した栗ベーコンも、予想以上に本格的な仕上がりとなったため、オリジナルレシピで製作し、こちらも商品化できるよう引き続き取り組んで参ります。



なかやま栗まつりで販売した
モンブランジェラート



アーティスト祭りで販売した
栗粉餅



栗ベーコン(試作)