

## 平成30年度宮代町6次化推進事業の報告

### 1 6次化推進イベント「世界のすうぷ屋さん in Miyashiro」の実施

開催日時：平成30年11月25日(日) 10時~15時

開催場所：新しい村 芝生広場・デッキ

主催：世界のすうぷ屋さん実行委員会、宮代町

来客数：約2,000人



#### 【世界のすうぷ】

国名	商品名	店舗	使用した宮代産野菜
南インド	ラッサム	カフェモコ	ブロッコリー・パプリカ
台湾	酢辣湯	フォルモサ	青ねぎ
イタリア	ボリートミスト	ラ・グリーリア	人参
イギリス	コッカリーキー	カド	ねぎ
メキシコ	アルボンディガス	セニョールカクトウス	人参
フランス	フランス	ビーフシチュー	
韓国	ユッケジャン	マンナ	ねぎ
イタリア	ミネストローネ	Café こかげ	きゃべつ
フランス	ポタージュ	TITI カフェ	
日本	呉汁	小松 美貴子	

#### 【パン】

パン:イル・ピノリーノ、ルソント、アムフルス

おにぎり:新しい村

#### 【みやしろデザート】紫をイメージ・宮代町の農産物を1つ以上使用

TITI カフェ、風月堂、八宝堂、カド、Café こかげ、農工房奈味、

セニョールカクトウス、ルソント、テンクィーンズテーブル、

あじまんま

#### 【販売・ワークショップ】

新規就農者組合あぐりねっとみやしろ他出店者9店舗、

招待出店者5店舗、



予約制ワークショップ4店舗

アフリカダンスパフォーマンス、シンガーソングライター山崎諭吉

世界のすうぷ屋さんテーマソング まなかのり



## 2 みやしらの郷土料理教室の実施

開催場所:新しい村 森の市場結

【第1回「おはぎときゅうりのつくだ煮を作ろう」】

開催日時:平成30年10月17日(水)

午前10時~12時

講師:小島菊江氏 おはぎ

小松美貴子氏 きゅうりのつくだ煮

参加者:12名(一時保育対象者 4名)

【第2回「昔ながらの呉汁を作ろう」】

開催日時:平成30年10月31日(水)

午前10時~12時

講師:秋谷敏子氏

(小松美貴子氏 しょうい飯)

参加者:12名(一時保育対象者 2名)

【第3回「現代風の呉汁と青菜のごま和えを作ろう」】

開催日時:平成30年11月24日(土)

午前10時~12時

講師:小松美貴子氏

参加者:9名(一時保育対象者 5名)



## 3 郷土料理と紫農産物レシピ紹介冊子「宮代ふるさとレシピ10品」の刊行

【規格】 A5判縦型・16ページ・4色カラー

【構成】

- ・はじめに
- ・郷土の味掘り起こし調査とは

・宮代ふるさとレシピ10品

【郷土料理から】

絹さやの卵とじ・いんげんのごま味噌和え・冷汁・きゅうりのつくだ煮  
黒豆呉汁・ねぎのぬた・柚子のさとう漬

【紫野菜から】

紫たまねぎのカナッペ・紫じゃがいもの冷製ポタージュ・紫いものココナッツ汁粉  
※小学生が保護者と一緒に作れるように、作り方をイラストを交えてわかりやすい文章  
で紹介。

※レシピ頁には、農家の皆さんに教えていただいたお話などを「コラム」として掲載。

※料理写真の内5枚は、町内在住のガラス造形家、塚村剛さんにご協力いただいたガラ  
ス器を使用しました。

・農家のみなさんに教えていただいた郷土料理

29名の農家の皆様に教えていただいた郷土料理の一部を季節ごとに掲載。

・宮代産むらさき農産物を使ったお菓子

宮代産の紫いもや巨峰、いちじくなどを使って作られたお菓子を紹介。

・楽しさいっぱい 新しい村

「新しい村」農産物直売所や森のカフェなど施設等の紹介。

【印刷部数】 4, 700部

【主たる配布先】 町内小・中学校、町内保育園、幼稚園、

農産物直売所「新しい村森の市場結」、宮代町役場内子育て広場 など

#### 4 きゅうりのつくだ煮の商品化の検討

前回の研究会において試食

新しい村惣菜部門において、今夏の商品化について検討していく

#### 5 地産地消推進の店の認定事業実施要綱の制定

別紙参照

