

(2022/11/13 (日)) 令和4年度つるおか森の時間_第2回ブナ林ピック開催!
ブナの実を使った料理を作ろう 活動報告



【開会式】

にこふる栄養指導研修室で開会式を行いました。
森林文化都市研究会 平会長より、平成27年度以来7年ぶりの開催となる「ブナ林ピック」の成り立ちも含めてご挨拶をいただきました。
今年は市の木「ブナ」が豊作に限りなく近い年と予想されています。
ブナ林ピックはブナの実の豊凶に併せての不定期開催です。



【ブナの実についてのレクチャー】

森林文化都市研究会 菊池副会長より、ブナの実の特徴について教えていただきました。
ブナの実は豊作の年と凶作の年がある理由は、実が少ない年をつくると、食料としてブナの実を食べる動物（捕食者）を減らすことができ、その後たくさんの実をつければ、食べられずに、たくさんの健全な種子を残すことができるからだとも考えられるようです。



【第2回ブナ林ピック開始!】

ブナの実について詳しくなった後は、ついにブナ林ピックの開始です。
15分間でブナの実を何グラム剥けるかを競いあいます。



【ワールドレコード更新なるか!?!】

大人も子どもも真剣に、小さなブナの実を剥きます。
手の小さな子供の方が有利か!?

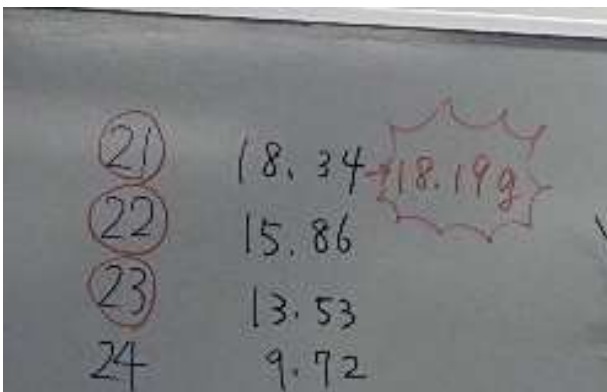
(2022/11/13 (日)) 令和4年度つるおか森の時間_第2回フナ林ピック開催!
フナの実を使った料理を作ろう 活動報告



【審査は厳しく!】

審査は0.01g単位で、計測の様子をモニターに映しながら厳正に行われました。

さて、ワールドレコードの16.57gを更新する方は現れたのでしょうか!?



【世界新記録樹立!】

なんと、今大会で新たなワールドレコードが誕生しました!
記録は前記録を1.62g上回る**18.19g**。



【世界新記録樹立者のお写真】

スタッフ間では記録更新はかなり難しいと予想していましたが、鮮やかに記録を塗り替えてくださいました。

想像を超える手の動きの速さに感動いたしました!



【家族で表彰台を独占】

なんと1~3位までご家族で独占!

入賞者にはブナの木で作ったメダルとストラップが贈られました。

(2022/11/13 (日)) 令和4年度つるおか森の時間_第2回ブナ林ピック開催!
ブナの実を使った料理を作ろう 活動報告



【次回開催に向けて】

大会終了後もブナの実を剥く練習をしていました！
次回開催は何年後になるかはブナの気分次第となりますが、
第3回ブナ林ピックにもご参加いただき、新たな記録が樹立
されることを期待しています！！



【ブナの実を使った料理作り体験】

ブナ林ピックで盛り上がった後は、一生懸命に剥いたブナの
実を使った料理作り体験です。



【プロの料理人から教わります】

今回は市内の料理店ブランブランガストロパブの五十嵐シェ
フから料理方法を教えていただきました。



【今回のメニューは・・・】

ブナの実とカラトリ芋のニョッキ、
ブナと生きるキノコのクリームソースです！！

ニョッキにはすり潰したブナの実が練り込んであります。

(2022/11/13 (日)) 令和4年度つるおか森の時間_第2回ブナ林ピック開催!
ブナの実を使った料理を作ろう 活動報告



【キノコもいっぱい!】

クリームソースにはブナの木に生える「ブナハリタケ」や「なめこ」の他、ブナシメジを入れて、ブナの恵みを匂いや味で感じる内容となっていました!



【さっそく料理開始です!】

家族で協力しながら、教わった料理を作り始めます。



【すり鉢を使って・・・】

一生懸命ブナの実をすり潰します。

ある程度形を残しておいた方が、ブナの食感を楽しむことができ良いようです。



【すり潰したブナの実は・・・】

カラトリ芋などの材料と併せてこねます。

(2022/11/13 (日)) 令和4年度つるおか森の時間_第2回フナ林ピック開催!
フナの実を使った料理を作ろう 活動報告



【好きな形を作ろう!】

こねたら、ニョッキを好きな形に成型します!
フナの実のような三角形や丸形その他、UFOのような円盤状のニョッキを作っている方もいました!



【鍋に投入!】

成型したニョッキを沸騰させたお湯に投入!
浮き上がってきたらすくいあげます。



【ソースも作ります】

たくさんのキノコを使ってソースも作ります!
キノコの良い香りが、できあがりの期待を高めます!



【もうそろそろ・・・】

出来上がったソースにニョッキを加えたら・・・

(2022/11/13 (日)) 令和4年度つるおか森の時間_第2回ブナ林ピック開催!
ブナの実を使った料理を作ろう 活動報告



【完成です!!】

会場内には美味しそうな匂いが充満していました!



【慎重に、慎重に・・・】

できあがった料理を大切に運びます。



【とっても美味しくいただきました!】

一生懸命作った料理はとっても美味しかったです。



【余ったブナの実・・・】

余ったブナの実は、お持ち帰りいただきました!

是非お家でも、ブナの実料理に挑戦してみてくださいね!

(2022/11/13 (日)) 令和4年度つるおか森の時間_第2回ブナ林ピック開催!
ブナの実を使った料理を作ろう 活動報告



【閉会式】

料理を食べて片付けも済み、閉会式を行って解散となりました。

参加して下さった皆様の、楽しい思い出になってくれると嬉しいです。

今回は、[山形大学地域共創STEAM教育推進センター](#)の皆さまに、広報や司会進行、参加者の補助、動画撮影などをご協力いただきました。

また、五十嵐シェフを含む[サスティナ鶴岡](#)の皆さまにブナの実を使った料理作り体験などをご協力いただきました。

とても充実した体験をさせていただき、誠にありがとうございました。