



食文化のひろは

国内唯一の食文化創造都市として、本市の食文化を生かした未来につながる地域づくりの取り組みを紹介します。

Vol.2 料理人研修派遣制度 「海外で学んだ成果を市民と共有します」

問合せ 本所食文化創造都市推進課 ☎25 - 2111内線540

市では、海外のユネスコ創造都市等から料理人の派遣要請を受けた際、「料理人ネットワーク」登録者を派遣しています。海外での料理披露や交流活動を行うことで、料理人の知識・技術の研さんを促すとともに、本市の食の魅力を高めることを狙いとしています。

また、派遣された料理人が海外で学んだ成果を市民に発表する機会を作り、料理を通じて市民の事業参加を促します。各料理人が派遣先で披露した特別メニューや学んだ料理を自店舗で提供し、ユネスコ食文化創造都市だからこそ得られる喜びをみんなで共有していきます。

ポム・ド・テール 有坂 公寿氏



バレンシアに派遣

現地の味に限りなく近づけています



バレンシアはパエリア発祥の地です。現地で食べたパエリアはこれまで食べたものと全く違う味わいでした。日本人がイメージするパエリアは、魚介類がたくさん入っているものだと思いますが、本場で使用する具材はシンプルです。食文化創造都市・鶴岡に住む皆さんも、今後スペインの人たちと接する機会があるかもしれません。その国の味を知っておいてもらいたいという思いから、本場で見たり聞いたりして教わった作り方を提供しています。



地中海風パエリア

庄内ざっこ 齋藤 翔太氏



バレンシアに派遣

和風だしの利いている洋食を表現



今回お店で提供する料理はバレンシアのイベントで作ったものです。鶴岡産つや姫に、しょう油の実を入れた甘辛いソースで味付けしたフォアグラ。そこに熱々のかつお出汁を注ぎ、和と洋の融合をお茶漬けという形で表現しました。1月に期間限定で提供した際、お客様に大変喜ばれたので、現地でのプレゼンテーションを地元で披露する良い機会を与えていただいたと感じています。3月31日までお昼限定で再度提供します(要予約)。



鶴岡産つや姫とフォアグラのかつおだし茶漬け

日本料理わたなべ 渡部 賢氏



全州(チョンジュ)に派遣

地元の食材でできる韓国で勉強した料理



韓国で行われる大きな食のイベントに参加し、外国での料理や食文化に対する考え方に触れたことで、料理人としての視野が広がりました。全州はビビンバ発祥の地で、そこで作られたビビンバは完成されていてやはりおいしい。これを日本でどう表すかを考えたときに、日本の調味料、地元の食材を使って仕上げることにこだわりました。冬期間のみ営業のお店ですので、3月下旬まで、コース料理の中の一品として提供しています(要予約)。



ビビンバとサムギョブサル

☆「料理人ネットワーク」への登録は随時受け付けています。

編集・発行／鶴岡市総務部総務課

鶴岡市役所 本所	〒997-8601 (メールアドレス) tsuruoka@city.tsuruoka.lg.jp (ホームページ) http://www.city.tsuruoka.lg.jp (フェイスブックページ) https://www.facebook.com/tsuruokacity (窓口受付時間) 月曜～金曜日(祝日・年末年始を除く) 午前8時30分～午後5時15分	山形県鶴岡市馬場町9-25 ☎0235-25-2111 FAX0235-24-9071
藤島庁舎	〒999-7696	市内藤島字笹花25 ☎64-2111
羽黒庁舎	〒997-0192	市内羽黒町荒川字前田元89 ☎62-2111
櫛引庁舎	〒997-0346	市内上山添字文栄100 ☎57-2111
朝日庁舎	〒997-0492	市内下名川字落合1 ☎53-2111
温海庁舎	〒999-7205	市内温海戊577-1 ☎43-2111

→メールはこちらから



→ホームページはこちらから



《人口と世帯》(平成31年1月31日現在)
住民基本台帳人口合計: 127,021人
(男: 60,730人、女: 66,291人)
世帯数: 48,902世帯



環境に配慮し古紙再生紙と植物油インキを使用しています