

## 神奈川県産品による食のセミナー開催 ～かながわブランド～



作り方の解説をする曾我部総料理長(中央)

神奈川県産の農畜産物を県民に広く知ってもらおうと、かながわブランド振興協議会は3月29日(日)、横浜ベイホテル東急(横浜市西区)で、「かながわ・食のセミナー」を開催した。同ホテルの総料理長曾我部俊典氏が県産品を使った地産地消レシピを実演し、また、県産食材を使ったランチコースが味わえるとあって、50名の定員に対し300名近い応募があった。

セミナーでは、「かながわブランド」は現在56品目83品(農産物46品目66品・畜産物3品目8品・水産物7

品目9品)が登録されていることや、「かながわブランド」

がすすめる地産地消のメリットなどを、曾我部氏と司会の県観光課千葉主査が掛け合い形式で解説した。

次に、曾我部氏が「湘南ゴールドと押し麦のサラダ」と「やまゆりポークのソテー レモングラス風味」のレシピの作り方を実演し、受講者はメモを取りながら見入っていた。その後受講者は、神奈川県産食材だけで作られたランチコースを味わった。

曾我部氏は、「生産者の方が育て収穫した農産物を、間に入りお客様に届けるのが私たちの役割です。皆さん神奈川県産品をもっと食べてください。」と呼び掛けた。

受講者からは「神奈川県産品を使った料理をもっとたくさん作りたい」「身の回りの人たちに勧めたい」などの声が聞かれた。かながわブランド振興協議会は、今後も神奈川県産品の良さや、地産地消への理解を求める取り組みを行っていく。



「湘南ゴールドと押し麦のサラダ」  
すり下ろした湘南ゴールドの皮を仕上げに振り掛け、果実と香りの両方を楽しむ



「やまゆりポークのソテー レモングラス風味」  
ソテー後フライパンに残る肉汁をソースに使用肉そのものの味を余すことなく堪能できる