

美郷の梅加工品PR

生産農家ら 調理師招き見学会

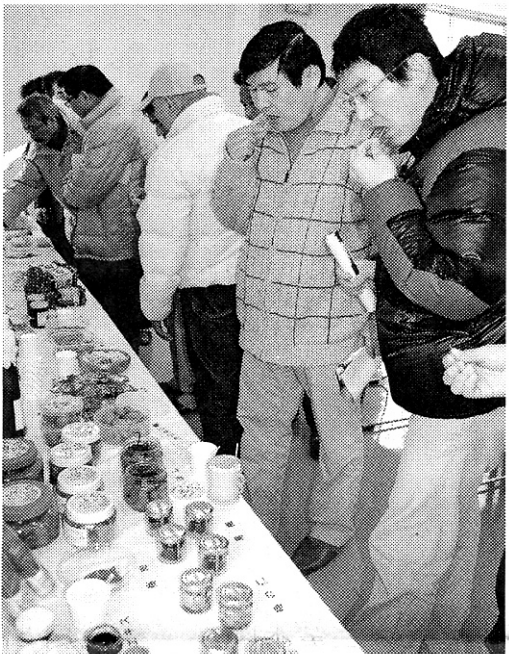
吉野川市美郷特産の梅加工品をPRしようと、美郷商工会と県は十四日、県内のホテルで働く県調理師会の会員を招き、市美郷庁舎で現地見学会を開いた。

調理師やJA麻植郡の関係者ら十七人が参加し

た。梅生産農家をつくる「美郷梅工房」の藤村和行会長が、梅の加工品や地元で取れる山菜を紹介。「できるだけ減農薬、有機栽培を心掛け、本当にいい食品を消費者に提供している」と説明した。

商工会や梅工房が販売している梅干しの薫製・烏梅や梅ジャム、梅エキスなどの試食もあり、調理師から「パンフレットに加工品を使った料理のレシピを載せると、消費者は購入しやすい」などの提言があった。

阿波観光ホテル（徳島市）の元木達二総料理長は「生産者と直接話すことで、地域の食材のよさが伝わる」と話した。



現地見学会に招かれ梅の加工品を試食する調理師ら＝吉野川市の市美郷庁舎