

「赤平の食を考える会」

～報告レポート11回目(10月26日)、12回目(11月15日)～

11回目 報告レポート(10月26日)

◎マスコミ(TV)から取材を受ける

HBCTVから取材の申込みがあり、当日岩見沢放送局からカメラマンほか1名が取材に来ました。

この取材は、北海道各地で取り組まれている「地元の名物づくり(探し)」について特集番組を企画する際のもので、すぐにテレビで放映されるものではありませんが、いずれ、赤平市の取組みとして紹介されることとなります。

当日の話し合いは、「がんがん鍋を飲食店に広めていく取組み」について行われました。おおまかな意見は次のとおりでした。

- ・具体的になれば、飲食店に入ってもらってはどうか
- ・もっと考える会で煮つめてから、お店にアタックしてはどうか
- ・商工会議所や観光協会とも連携が必要ではないか

12回目 報告レポート(11月15日)

11回目会議の内容をさらに協議していきました。当面の取組みとして、次のことを決めました。

- ・12月5日(火)に、赤平市公民館調理室で基本レシピを確認するためのがんがん鍋調理を行う。
- ・市内の飲食店で、そのお店独自の「がんがん鍋」をメニュー基本レシピをもとに加えてもらうが、最低守って欲しい約束、例えば「具材に必ず一品以上の地元産品を使う」など、を決める。

現在、読売新聞からも取材の問い合わせが来ています。

12月16日公民館。ダンスパーティに出店しました。

今回のお豆腐は、「NPO法人ラポラポ虹の工房 虹の架け橋」製造の美味しいお豆腐を使用しました。

数量限定の貴重なお豆腐は がんがん鍋味噌とからみ合い絶品のハーモニーをかもし出し、今回のパーティにはチョットしたアクセントとなりなかなかの好評でありました。

作り方を知りたい方は、是非連絡くださいませ。

