

イチジクの活用法模索

本荘市の料理人らが参加。千葉県で「イチジク100万本プロジェクト」を展開している講師を招いた調理実演・試食会や講演会を行い、イチジクによる地域活性化の可能性を探った。

「北限のイチジク」として知られるにかほ市特産のイチジクの栽培振興と販路拡大を図ろうと、生産者らでつくる市いちじく振興会（今野賢一会長）は29日、同市で「いちじくの日まつり」を開いた。同市と由利

にかほで「まつり」料理人ら13品目試食

まつりは2部構成。第一部 構造改善センターで行われ、の調理実演は、にかほ市象潟 本荘由利地域の飲食店と道の



駅、菓子店などから20人が参加。千葉県の料理教室「カレントオブエヌ」代表で、イチジクのメニュー開発を手掛ける西垣かおりさん(40)が、冷凍イチジクや甘露煮を使ったメニュー13品目を紹介し、参加者が試食した。

西垣さんは、イチジクをカレーやチャツネ、ドレッシングなどに取り入れた品々を並べ、「ホワイトゼノアは加熱に強く、いろいろ使える。可能性は計り知れない」などと話した。参加者は「発想が面白い」「メニュー開発の参考にしたい」などと話していた。

同市大竹地区のふくじゅ館に場所を移した第2部では、千葉県でイチジク100万本プロジェクトを進める農事組合法人「成田ガイヤ」商品開発部の服部素子さん(55)が講演。実だけでなく、葉をしゃぶしゃぶやお茶にする楽しみ方を紹介し「イチジクは

本荘由利地域の料理人が参加したイチジク料理の調理実演・試食会



西垣さんが紹介したイチジク料理。右下は冷凍イチジク

江戸時代に薬として渡来し、体にも良い。地域に合ったやり方で、栽培振興を進めてほしい」などと語った。生産者や新規作付けを希望する約25人が参加した。

本県はイチジク栽培の北限とされ、にかほ市大竹地区が県内最大の産地。主力品種の

(小松田直嗣)

ホワイトゼ

ノアは煮崩れしにくく、ほとんどが甘露煮に加工されている。同振興会は生産者と加工業者、JA秋田しんせい、市、県が昨年4月

に設立。まつりは、振興会の前身である市いちじく振興チーム「プロジェクト九(いちじく)」が、「1(いち)、2(じ)、9(く)」の語呂合わせで1月29日を「いちじくの日」と決め、昨年からは

長谷部市長() 状を手渡され



由利本荘市優

6人に表彰

後進育

2014年度 優良技能者表彰市のホテルアンレ、業界の発展に貢献した6人が表彰された。

各業界や市の人が出席。長谷部市長も熟練の技を担う後継者の継承を通じて地尽力いだきた

県央

秋田市

県央

秋田

県警察学校で卒業式

治安維持へ

全力尽くす

35人、新たな一歩

ら約250人が出席。県山学校長が一人一人に卒業証書を手渡した後、小嶋典明県警本部長が学業成績優秀として高橋凜太郎巡査(18)を表彰し

卒業生代表の大野智仁巡査(21)は「学校生活は緊張と失

敗の連続だったが、同期と励まし合ってその壁を乗り越えることができ

た。秋田県の治安維持に生

同署によると、昨年12月29

日午前9時半ごろ、男性が訪れ、約10分間、男が担当する窓

様子や振込依頼

寺津作炊皮會未だ方上

(青柳洋祐)