

# 国見の食

国見の魅力のひとつである「食」、米、にんじん、ごぼう、大根：ありふれた食材にお母さんの想いが加わり国見の味が作りだされています。「食」をテーマにした「たからもの探し」が行われました。

## 魅力ある家庭料理が集合 『食の文化祭』

国見町「食の文化祭」が3月19日、観月台文化センターで開かれました。食の文化祭は、家庭に受け継がれている料理を持ち寄ってもらい、町独自の豊かな食文化（たからもの）を再発見し、次世代につなげていきたいとの想いから、民俗研究家の結城登美雄さんの監修で行われまし

た。

出品された各家庭自慢の料理は162点にも及び、地元食材を使った煮物や漬物、スイーツまで様々な家庭の味が並びました。料理1品1品には作り手のコメントと一緒に展示され、来場者は料理に込められた物語も楽しみました。「国見に嫁いで初めて義母から教えてもらった料理」「人參が嫌いな子どものために作った料理」材

料を長期保存しておくための「アイディア料理」など料理にはお母さんたちのたくさんの想いが込められていました。

当たり前のように毎日食卓に並ぶ家庭料理は、代々受け継がれてきた知恵やお母さんの想いのこもった価値あるものばかりでした。文化祭に展示された「作品」である家庭料理は守り受け継いでいきたい町のたから物です。

## 国見オリジナルの新しい「食」

### 『道の駅くみにみ 開業1年前プレ・パーティー』

道の駅オープン1年前を期に「道の駅くみにみ 開業1年前プレ・パーティー」が3月18日、観月台文化センターで開かれ、約320人が参加しました。

プレ・パーティーでは、これまで開発を進めてきた「国見バーガー」や「もも大福」などの6次化商品や地元食材を使ったメニューが披露されました。山際博美シェフ（山際食彩工房）監修のくみにみ鶏のカレーや小坂地区と貝田地区のお母さんが作った郷土料理など30品以上のメニューが並びました。

また、町産あかつき100%で作った「くみにみお日さま桃ジュース」が初めて披露されました。試飲した人からは「さっぱりしていて飲みやすい」「桃の味と香りが楽しめておいしい」といった感想が聞かれました。

プレ・パーティーは、参加したみなさんに国見オリジナルの新しい「食」を知ってもらおう機会となりました。新しい「食」の今後に期待しながら、道の駅オープンへ向け、みんなで取り組んでいきましょう。

## 国見のたからものを広く発信

「食の文化祭」で展示された家庭料理も「プレ・パーティー」で披露された新たな開発した食も、国見の豊かな自然によって、大切に生産された食材があつてこそものばかりです。

食材の味を活かしながら、お母さんや食の加工に携わっている人々が、愛情を込めて手を加えることで国見の「食」が生み出されています。

たくさんさんの愛情と魅力の詰まった「たからもの」である国見の「食」を開業を1年後に控えた道の駅で、町内外へ広く発信し、たくさんの人に味わってもらいたいと思います。



①プレ・パーティーでお披露目された「くにお日さま桃ジュース」をはじめ、さまざまな6次化商品が並んだ ②朽木勝之農業委員会会長による乾杯 ③来場者をたくさんさんの料理がもてなした



①



①展示された料理の見た目と香り、それぞれのストーリーを楽しむ来場者 ②各家庭自慢の料理が並びました



②