

# 地産地消で佐渡を元気にしよう!! 佐渡市地産地消フェスタが開催されました

11月25日(日)、トキのむら元氣館で「佐渡市地産地消フェスタ」が開催されました。

これは、佐渡市地産地消条例に規定された佐渡市地産地消推進計画に基づき、年に一度開催されるもので、食の安全性、自然環境の保護、地域経済の活性化、そして市民の健康維持のための地産地消運動の推進を目的としています。

当日は天候にも恵まれ、およそ3000人の来場者がありました。

共催の物産展「佐渡まるごとふれあい市」には33店舗が出店し、開始から多くの人出があり、会場は瞬間に呼び込み



と来場者の熱気に包まれました。

お馴染みの「まるごと鍋」の中身は、佐渡牛と佐渡の伝統野菜である八幡いもの煮込みという豪華さで、用意した300食は完売となりました。

先着10組を対象に行われた「やせうまづくり体験教室」では、和気あいあいの雰囲気の中で、親子で佐渡の郷土料理に触れる姿が見られました。

また、地産地消フェスタでは、郷土料理の継承もテーマとしており、「ボタモチ」「やせうま」「赤飯」の現物展示など、佐渡の行事食のコーナーも設けられました。



新潟県内初のフルーツアートクリエイター・伊藤哲夫さん(株味彩)の「フルーツアート実演」は、フルーツ王国・佐渡の

果物の、食材としての新たな可能性を探るもので、ペティナイフ一本から生み出される見事な作品が完成するたび、来場者からは感嘆の声があがっていました。

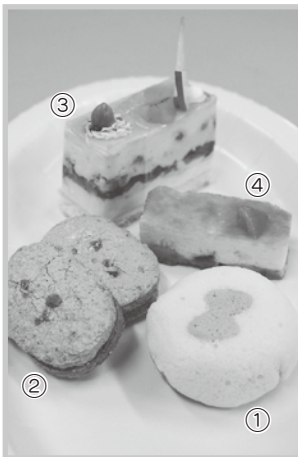
実演終了後は、希望者を募つての講習会も行われました。



## 恒例の「スイーツレシピコンテスト」

「入選作品を食べたい!」という要望を受けて、今年度はコンテストを事前に開催し、応募総数47作品の中から、島内の製菓店・レストラン等の協力を得て4作品を「コラボ商品」として、フェスタ当日に販売しました。

- ①「佐渡カスタードケーキ〜和菓子風〜」  
考案 さどっ娘(本間彩実さん、小田夏生さん)(佐渡総合高等学校)  
製作 (有)中川製パン所
- ②「かやの美の和風タッグワーズ」  
考案 富田優子さん(佐渡総合高等学校)  
製作 レストラン&バーこさど
- ③「SADO WHITE 2012」  
考案 守本尚規さん、遠藤愛子さん、遠藤亨さん(にいがた製菓・調理師専門学校えぶろん)  
製作 しまや本店
- ④「秋のサドっさりケーキ」  
考案 高橋里咲さん(羽茂高等学校)  
製作 プトール・アンディカティール



応募者の考案したレシピをもとにプロがレシピを改良し、共同で販売を行うという初めての試みでしたが、用意された400のスイーツは約20分で完売しました。

今後、応募レシピはレシピ集やホームページ等で周知を図るとともに、コラボ商品は島内でも販売し(一部は既に販売中)、佐渡産食材の美味しさと活用方法を広くPRしていきます。



フェスタも3回目を迎え、島内消費者に対する地産地消運動への意識啓発は一定の効果が現れてきました。

今後は、島内各所でのトラック市の定期的な開催など、さらに個々の消費者の方々に浸透する活動にも焦点を合わせて展開していきます。

地産地消で佐渡を元気にしよう!!