

地域農業の魅力発信

神戸市東灘区のJA兵庫六甲の直売所フアーマーズマーケットマチマルシェ御影は、同市中央区ラ・スイーフェア」の特別メニュー



直売所を視察するホテルの関係者

特別メニューに食材提供

用の食材として、地元産のトマトとベビリーフを提供している。

このメニューは、観光や産業の活性化を目指す神戸市や淡路市などの連携協定に賛同した同ホテルが、地元の農畜水産物を取り入れることで地域農水産業の活性化につなげたいと開発した。

メニューの開発に当たって、同ホテルの田中耕太郎総料理長は、ホテル内にある「鉄板焼心」の渋江大地副料理長とともに同直売所を訪れ、地元産のトマトとベビリーフを手に取り品質の高さを直接確認した。

同直売所ではこれまで、地域農業の魅力により多くの消費者へ伝えようと、特別栽培米の三田

市産コシヒカリ「奥三

田」を同ホテルに提供しており、同直売所の古部純店長は、「コロナ禍の中で生産を続ける生産者の思いも含めて食味、産地の特徴などを説明した。田中総料理長は「本来

の持ち味を生かしながら、おいしく調理するのが私たちの使命。生産者が丹精して作った食材のおいしさを伝えたい」と話した。

渋江副料理長は「マチマルシェ御影を通して農産物を仕入れることで、食材の背景が分かる。食材のストーリーをお客さまに伝えることで、食材と料理の価値を高められる」と意気込んだ。

古部店長は「都市部に位置する直売所として地元企業と連携しながら、今後も生産者が思いを込めてつくった農畜産物の魅力と地域農業の大切さを積極的にPRしていく」と力を込める。フェアは、8月末まで開いている。

(兵庫六甲)