

第4回

いしかわエコデザイン賞2014 応募製品・サービス

かあさんの学校食堂

「里山里海のお弁当」

廃校となった旧兜小学校において、地域の農産物、水産物などの豊富な食材を活用して、地域のかあさんが調理した郷土料理を提供しています。



[写真] 及び [料理の簡単な説明]

(メニュー)・筍ご飯

- ・山菜の煮物 (・椎茸・ふき・筍・人参・麩)
- ・白和え (・木綿豆腐・人参・ほうれん草)
- ・蟹と胡瓜の酢の物
- ・サヨリのフライ
- ・野菜の天ぷら (・さつま芋・アスパラ・筍・昆布)
- ・木の芽あえ (・筍・ほうれん草・山椒)
- ・煮サザエ
- ・鱸の照焼
- ・漬物 (・みずぶき・大根・ラディッシュ) ・果物

* 親戚が集った日のお弁当で山菜、野菜、魚貝類を種類多く取り入れました。

* 野菜、山菜、サザエが地物で魚は宇出津港で水揚げされたものを使用しています。

* 稲架干し米、原木干し椎茸を使用しています。

* 魚の下味に「いしり」を使用しています。

* 季節の旬な食材で里山里海の味を感じていただける料理となっています。

* 季節によってお弁当の中身も変化します。