

奥越「さといも月間」における里芋料理提供にかかる実施要領

1 目的

奥越管内では、奥越農業振興協議会が10月第3金曜日から11月第3日曜日までを「さといも月間」に指定し、より多くの方に地域特産の里芋の「旬」を感じていただき、おいしさを味わっていただくための取り組みを行っている。

今回その一環として、奥越管内の全小中学生の学校給食に、昨年実施した「奥越の里芋に関するアンケート調査」で子どもたちに人気のあった里芋コロッケを提供し、地元食材の魅力を再発見してもらうための機会とする。

2 取り組み概要

(1) 期間 平成30年11月5日(月)～11月16日(金)

(2) 対象校

大野市 全小中学校 14校(小学校10校、中学校4校)

勝山市 全小学校 12校(小学校9校、中学校3校)

(3) 内容

○地場産学校給食への里芋料理の提供について

〈料理名〉農家の豆腐屋さんの里芋コロッケ(青大豆の豆乳とおから入り)

〈料理の提供理由〉

食物繊維たっぷりの里芋の他、国産玉ねぎ、鶏肉に、大野市でとれる青大豆の豆乳、おからを加えた、しっとりコクのある里芋コロッケとなっている。

なお、本品は平成26年度に奥越振興協議会で開催された「サトイモフードコンテスト」にて、大野商工会議所会頭賞を受賞している。

また、昨年度奥越「さといも月間」に行った小学生への好きな里芋料理アンケート調査で、家庭でも給食でも里芋コロッケが第3位に上がり人気料理となっている。

〈料理の歴史〉

里芋産地の奥越管内の里芋農家の各家庭では、豊富にある里芋を使ったコロッケを各家庭でコーンや牛肉、カレー粉など工夫した具材や味付けをして我が家のコロッケの味を楽しんできた。近年では管内の飲食店において、里芋コロッケをメニュー化または惣菜品として商品化しているところが増えてきており、奥越地域の郷土料理として定着してきている。

【参考資料】

○さといも月間

奥越農業振興協議会(大野市、勝山市、JAテラル越前、奥越農林総合事務所で組織される協議会)が、奥越特産「里芋」のさらなる認知度向上を図るため、10月第3金曜日から11月第3日曜日までを「さといも月間」に指定。期間中、里芋料理を扱っている地元飲食店のPR等も行っている。