学生19人が計23品に腕を 意され、同校専門課程の にも味わってもらおうと りをはじめ冬場の料理の 訪れる観光客に、てっち 口)を控え、嶺南地方を **車道の全線開通(7月20** イメージが強いふぐを夏 れでご飯に味付け クのむき与約10㎡が用 あった。舞鶴若狭自動 た身を具にし、焼いた などが初めて企画し 内臓などを除いたトラ 高級感あるイメージだっ

個性あふれるメニューが れまで定番のふぐ料理は た目や味付けを確認。「こ 20人が試食し、料理の見 や民宿、飲食業者など約 を話した。 ピングしました」と工事 食感が出るようソースに えばトマト。ふぐの身は 理奈さん(19)は「夏とい プバスタを作った森田麻 並んだ。冷製トマトスー たカルパッチョー 加えず、別に焼いてトッ 領南地方の水産関係者

の野菜と切り身を合わせ 昆布をあしらい サンレタスなど が料 発

鶴若狭道全通で観光

合う料理が多い」「ふぐ かがポイント。若狭なら 独特の風味をどう生かす ではの梅干しどの相性は たが、ファミリー層にも た。 民宿で調理を受け持

いい」などの声が聞かれ ん(51)は「思い付かない つ小浜市の浜家住奈枝さ たが、工夫して夏のメニ ぐ料理の提供をやめてい アイデアばかり。夏はふ

峰の青池調理師専門学校

第が33日、小浜市小浜広

県特産の若狭ふぐを使 た夏向けの料理の発表

載しPRする予定。 ぐ」提供店の情報も掲 1日から 一夏の若狭ふ 【松野和生】

ジで紹介するほか、7月 レシピを原のホームペー 舞鶴若 狭自動車道オー ノン時のイベント会場で 提供する計画。また 毎日新聞」 ょ

ユーを加えたい」と話し

月1日から、ホームペー一定。

トにしてもらう。 県は7 | 供店情報を掲載する予 今後の料理開発のヒン|ジで「夏の若狭ふぐ」提

県は今回のメニューを

夏向けメニュー

専門学校生が創作

ンスを工夫した。

浜市内で「夏の若狭ふぐ」

料理発表会を開いた。

水養魚協会は二十三日、小 領南地方のフグを夏にも食

べてもらおうと、県と県海

動車道の全線開通を控え、

七月二十日の舞鶴若狭自

レジャー客の取り込みの手

んだ。

若狭ふぐ」使い

スープバスタ」を作った東

を発表した。舞鶴若狭自動 の民宿などで提供される。 車道の開通イベントや地元 校の学生が23日、創作料理 夏も楽しんでもらおうと、 海市の青池調理師専門学 冬の味覚「岩狭ふぐ」を

県内外へ出荷されるが、秋 を掘り起こすことにした。 を県と養殖業者が同校へ依 から冬が中心だった。そこ で、夏向けのメニュー考案 年間120~が養殖され、 県によると、若狭ふぐは レシピを公開して需要

4年6月2

使った「ふぐの冷襲トマト 23品を考案。 ズッキーニを U野菜の昆布茶あえ」など 梅肉ソース」や「ふぐ皮 学生19人が「ふぐの傷通 理一小纸市小浜広峰 夏の若狭ふぐを使っ たユニークな創作料

学生たちが腕を振るった夏向けのさま ざまなふぐ料理―小浜市の青池調理師 専門学校で

1

0

Γ2

咲恵子さん(18)は「ふぐの を営む山本博史さん(44)は 高浜町で料理旅館「由幸 どもにも味わってほしい 味が立つように食材のバラ から一品を加えたい」と話 見た目もきれい。この中 朝日新聞」 より



学生たちが創作した「夏の若狭ふぐ」 料理=小浜市の青池調理師専門学校で

ギョーザなどの中華風も並 囲気が漂う料理や春巻き、 カルパッチョなど、夏の雰 冷製トマトスープバスタや 人が創作した二十三品種。 調理師専門学校の学生十九 料理は小浜市広峰、青池 いかもしれない」と好印 た。関西のお客さんが好む け、気づいた点を用紙に書 加。試食して見た目、味付 料理という固定観念があっ 市内の女性は「フグは冬の き込んだ。 宿経営者ら二十人余りが参 夫婦ですし店を営む敦賀

飲食店主ら23品を検 グにスポットを当てた。

石道客狙い料理発表会

6/29

學展

平成26年6月23日 (月) に青池調理師 「夏の若狭ふぐ」 専門学校の学生による 理発表会を実施しました。

も若狭ふぐを

に、冬の味覚である若狭、小ぐを夏にも味わっても

ジしたフグ料理の発表会を、小浜市広峰の青池調 理師専門学校で開いた。 県内外から訪れる観光客

舞鶴若狭自動車道の全線開通を7月20日に控

県と県海水養魚協会は23日、

夏向けにアレン

野菜、梅と取り合わせ

舞若道全通向け料理発表

小浜で県など

野菜の天ぶらがのったお



から冷たいだし汁をかけ し食べるもの、フグと夏 専門学校生が考えた夏

の若狭ふぐ料理を試食 23日、小浜市広峰の青 する民宿の経営者ら= 狭心ぐの知名度を上げた がにと双璧になるよう若 後日、参加者に提供し 狭らしくて面白い。 今回の料理のレシピは と話した。

料 Γ20 1

4年6月24日

理の中に梅肉を使ったも 亜忠彦会長(67)は、 のが多かったことから してみたい」とヒントを 新鮮な野菜と一緒に調理 「福井梅とのコラボも若 県海水養魚協会の下

試食していた。高浜町で りと並んだ料理の見た目 山本博史さん(4)は 料理旅館由幸を経営する や問理法を確認しながら 者ら約20人が参加。 ずら 硝南各地の民宿の経営

年を通じてフグを提供し たいと思っていた。 ろしそばなど、計22種類 福井新聞」

小浜で学生創作 23品発表会

見た目、味付け、

余りが参加。試食して

冬の味として親しまれる樹南地方のフグ 夏にも食べてもらおうと、 県と県海水養 魚協会は23日、小浜市内で

カクテルグラスにポン

得ていた。

料理発表会を開いた き、ギョーザなどの中 気が漂う料理や春巻 ッチョなど、夏の雰囲 スープバスタやカルパ スポットを当てた。 取り込みの手段として を控え、レジャー客の 狭自動車道の全線開通 **『池蠲理師専門学校の** 人気のあるトラフグに 子生十九人が

創作した 十二品。冷襲トマト 料理は小浜市広峰、 七月二十日の舞鶴若

んだ。

いいかもしれない で、夏に出してみても のお客さんが好むの グは冬の料理という西 定観念があった。関西 敦賀市内の女性は 夫婦ですし店を営む

いた点を用紙に書き込 20 14年6月24日 中日新聞」 より

や民宿経営者ら二十 華風も並んだ。 領南地方の飲食店主

好印象。数年前から夏 にもフグ料理を並べるしていた。

の手間にもよる」と話 効かして鍋を食べる人 営者は「部屋の冷房を 加えるかどうかは調理 もいる。 新しい料理を という小浜市の民宿経

「2014年6月24日 県民福井」 より