

## 地元みんなで集まって地元の食材を食べる 「ひがしなだ『つながる』ごはん~ちらし寿司編」開催！

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、2016年6月26日（日）に「ひがしなだ『つながる』ごはん~ちらし寿司編」を開催いたします。主催は「ひがしなだ健康くらぶ」、「神戸ベイビーカフェ」、「農商福連携農業支援プロジェクト」、「食親同好会」と共同で担い、場所は白鶴酒造資料館で行います。レシピの作成や調理は東灘区内で活動中の管理栄養士・栄養士が担当します。

### 〈主催者〉

- ・ひがしなだ健康くらぶ：<http://kenkomieruka.com/>
- ・神戸ベイビーカフェ：<http://kobe-babycafe.net/>
- ・農商福連携農業支援プロジェクト：<http://sweetsgarden.jimdo.com/>
- ・食親同好会：<https://www.facebook.com/groups/1442927146007546/>
- ・白鶴酒造株式会社：<http://www.hakutsuru.co.jp/>

「『つながる』ごはん」では、ご飯を通じて地元の人と人が交流を持つことによって、ゆるいコミュニティが生まれるとともに、産地や生産者の方ともつながりが生まれることを期待します。食材は参加企業や地元から持ち寄り、参加者が調理や配膳など得意な分野で活躍しながらみんなでイベントを作り上げていきます。それぞれ活躍している瞬間の「楽しい」気持ちがこのイベントの成功の姿です！また、「地産地消」を意識し、材料はできるだけ神戸や兵庫県内でとられたり、つくられたりしたものを使用します。

### 〈使用する予定の食品〉

- ・米（兵庫県産白鶴錦）－白鶴酒造株式会社（神戸市東灘区）
- ・すし酢－マルカン酢株式会社（神戸市東灘区）
- ・椎茸うま煮・甘酢れんこん－株式会社小倉屋柳本（神戸市東灘区）
- ・とれぴち釜揚げちりめん（瀬戸内産）
- ・海苔（兵庫のり）
- ・味噌（黒豆大豆味噌）←味噌汁用

第一回目は、6月27日の「ちらし寿司の日」にちなみ、具材のバリエーションが豊富で見た目も華やかな、取り分けてみんなで楽しめる「ちらし寿司」を選びました。身近なところで作られている食べ物を知ることや、それらを使った料理の体験は子供たちへの食育につながり、また、普段の食生活を見直して、健康を考えるきっかけづくりになると考えています。

## ■イベントスケジュール（多少変更する場合があります）

2016年6月26日（日）

- 13時 炊飯スタート（酢飯作り）
- 15時 具材の仕込み
- 16時半 ちらし寿司の盛り付け
- 17時 配膳&実食
- 19時 中締め

## ■会場

調理 白鶴酒造株式会社 研究棟 2F 調理室内

実食 白鶴酒造資料館前 駐車場

（雨天時 白鶴酒造資料館内）

## ■参加費

実費（全員で割り勘）

## ■白鶴錦とは

白鶴が独自開発した酒造好適米（※）で、大粒で心白が大きいという特徴があります。酒米を食べてみたいという要望が多いことから、2015年1月に飯米として商品化しました（直販限定）。

本商品は兵庫県産で、玄米の風味を楽しめるように一分搗きにしています。また、粒が大きくハリがあるため噛みごたえの良いお米です。炊飯の場合は、通常の白米と同量の水で少し浸漬してから炊き、30分ほど蒸らすとおいしく召し上がれます。試食した栄養士の方々からは、「大粒で噛みごたえがあるので、カレーやライスサラダに合う」という声をいただきました。今後、大粒で心白が大きい酒造好適米の特長を生かしたレシピを開発していく予定です。

※「白鶴錦」は、酒米の王様「山田錦」の父にあたる品種「渡船（わたりぶね）」と母にあたる「山田穂」を交配し選抜した「山田錦」の兄弟品種です。「白鶴錦」で醸造した酒は、平成27酒造年度全国新酒鑑評会で金賞を受賞し、2009～2016年モンドセレクションでは8年連続で最高金賞を受賞しています。

名称	白鶴錦（1%精米）
原料玄米	兵庫県産 白鶴錦
内容量	450g（約3合）
参考小売価格	780円（税込）

