

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：兵庫県神戸市、代表取締役社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、2017年6月4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」と共同で担い、場所は白鶴酒造資料館で行います。レシピは、東灘区内で活躍中の栄養士や地域在住のママやシニアのアイデアを盛り込んで作成し、当日の調理にも参加していただきます。

〈主催者〉

- ・ひがしなだ健康くらぶ：<http://kenkomieruka.com/>
- ・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）
- ・竹の子の土佐煮、明石のり
－マルヤナギグループ（株式会社マルヤナギ小倉屋、株式会社誠味）
（神戸市東灘区）
- ・きゅうり、ピーツ－農商福連携アグリプロジェクト事業（神戸市東灘区）
- ・とれぴち釜揚げちりめん（瀬戸内産）
- ・その他（焼き鮭、枝豆、高野豆腐など）－地産地消と呼べるものを検討



昨年に引き続き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）

2017年6月4日（日）

- 14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 「白鶴御影校」（白鶴酒造資料館内）

「白鶴御影校」は講座やイベントを通じて、地域のみなさまに「日本のこころ」を伝えていくプロジェクトです。2016年7月から白鶴酒造資料館を使い、ほぼ毎月食育や日本文化等の講座やイベントを開催している教室です。



■ 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28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）

