

西の鯖街道料理試食会・・・

京都府ブランド推進事業として、西の鯖街道がクローズ・アップ

西の鯖街道の食材を使った料理試食会を開催

平成23年度の京都府ブランド推進事業「京都 味と匠の巡礼」の一環として西の鯖街道が選ばれ、9月22日（木）午後6時より、京都市東山高台寺塔頭月真院にて、街道沿線の食材を駆使した料理の試食会が催されました。



京都府「京都 味と匠の巡礼プロジェクト」で、西の鯖街道が選定

本年5月、京都府観光課が、観光魅力の開発を推進し旅行商品の具体化促進を図るため、『歴史と文化が紡ぐ京の道』のパンフレットを制作し、西の鯖街道が、「山間をかけぬけた、鯖街道」として取り上げられました。京の暮らしを支える品々をもたらし、海と山の味わいが交差する街道の食文化の道として当街道の歴史・文化・自然を紹介しています。そして、この事業の一環として、「西の鯖街道の食のフェア」が開催されることとなりました。



「歴史と文化を紡ぐ京の道」パンフ



笹島シェフと味わう西の鯖街道のタベ

西の鯖街道の食材を広く知っていただくために、京都市東山高台寺の塔頭月真院を会場とし、振舞われる料理は、イタリアンのシェフとして今注目を集めている笹島保弘氏にお願いしました。9月22日（木）午後6時より始まり、約80名の方の参加で行われました。笹島シェフの素晴らしい料理が、参加した皆さんを魅了しました。



笹島保弘（ささじまやすひろ）
2002年京都発信のイタリアンを目指し、「イル ギオットーネ」を開店。京野菜など地の食材を使ったメニューが好評、“予約が取れない店”として評判を集めている。

●当日のメニュー

【前菜】

- ・美山牛乳と紫ずきんのパンナコッタ、イクラ添え
- ・ブロッコリーと炙ったへしこ
- ・ほうれん草、カニ身、リコッタチーズ、ぶどう(若狭ふじ)
- ・畑しめじのマリネ
- ・サツマイモのオレンジ煮
- ・かぼちゃとヒオウギ貝のヴァニラ風味
- ・美山健康納豆のマカロニサラダ、ミモザ風
- ・鯖と小かぶ、へしこパウダー

【パスタ・リゾット】

- ・パリパリの若狭ぐじとしゃきしゃきの水菜のパスタ
- ・焼き鯖と京唐菜のパスタ
- ・古代米のリゾット、パルマ産プロシュート添え

【メインディッシュ】

- ・牛ほほ肉、美山のリンゴ添え
- ・京地鶏のロートロ、豚バラ肉のポツリート
- ・さといも、人参 サルサヴェルデ

【デザート】

- ・最中に挟んだ野菜ジェラート

【飲み物】

- ・ワイン・・・(赤)福井県池田ワイン(白)丹波ワイン
- ・ビール・・・京北 羽田酒造地ビール「周山街道」
- ・日本酒・・・京北 羽田酒造「初日の出 花降る里けいほく」
- ・ドリンク・・・トチューダー(高浜町)、美山名水、美山の茶



前菜



パスタ・リゾット類



メインディッシュ・デザート



飲み物

●今回提供された西の鯖街道産品

【美山町】美山牛乳、畑しめじ、美山納豆、平飼い玉子、美山リンゴ

【京 北】紫ずきん、小かぶ、水菜、京唐菜

【高浜町】へしこパウダー、古代米、甘鯛、鯖、若狭ふじ(ぶどう)、五色貝

【おおい町】キュウリ、へしこ、かぼちゃ



観光誘致に向けて、更なる観光プロモーションの進展を

西の鯖街道は、自然・歴史・文化の豊富な海と山里と都(京都)を結ぶ街道です。その街道に、今回の催しの収穫を加えて、街道産品による美味なるメニューづくりが出来れば、魅力ある街道へと転換できるものと思います。いま、街道の4市町の主要宿泊施設(高浜 城山荘、おおい 流星館、美山 河鹿荘、京北 京都ゼミナールハウス)が、連携して誘客を図る事業をスタートさせました。これらの施設でも、今回の「食のフェア」の成果が反映することを目指したいと思います。

また、街道の観光資源や観光イベント等のホームページ等での情報発信、メディア向け、旅行エージェント向け情報提供を積極的に進めて参ります。