

年間テーマ「釧路の今、そしてこれから」

第四部会発表テーマ

「釧路の食文化のこれからをみつめて」

21世紀の食材ルネッサンス＜菊芋＞を食す。

サ ン マ

釧

路

新

聞

平成21年(2009年)9月7日

普段水揚げが行われる岸壁
はサンマを買おうとする人
であふれた

釧路Oh!!さかなまつり盛況



「第14回釧路Oh!!さかなまつり」(同実行委主催)が6日、釧路副港市場マリントボス特設会場で行われた。この日は4日から行われている釧路大漁どんばくの最終日だが、よつやく晴れ間ものぞく絶好のまつり日和。普段はサンマなどの水揚げで活気づく副港が、約4万5000人の人であふれかえった。

(荒井純)

コ ン プ

柔らかいと好評な貝殻コンプ。今が漁の最盛期を迎えている



サオマエは全国的ブランド

釧路、根室地方のコンプは柔らかくて味が良く、健康にいいですよ、とPRする高橋佐布子さん（和商市場の高橋商店）



シ マ エ ビ



ウニ



ホ タ テ



ししゃも

天目に当たり薄紅色に輝くシシャモ（釧路市漁協総合流通センター）



さけ



豚 肉



精肉コーナーにずらりと並ぶ「阿寒ポーク」。
高い品質で消費者の信頼を得ている（釧路市新
橋大通の妹尾商店本店で）



地場で消費されるミルキーポークは全体の半
分以下という（ピックファーム大山で）

羊 肉



エゾシカ肉



野生のエゾシカを飼育する北泉開発の
エゾシカ牧場

べっかい牛乳

3月から全道に出荷されている「べっ
かいの牛乳屋さん」



根釧牛乳

乳質改善大賞を受賞した鶴居村の橋村農場



チーズ



期間限定、村内限定の300gチーズを販売



鶴居村の新鮮で良質の生乳からつくった
ナチュラルチーズ

丹頂いちご



摩周メロン



しいたけ



原木を絶やさない一心でシイタケを育てる稲月さん。お客から「おいしい」と言われることが元気の源だ



100%地元で販売消費

ほくげん大根

各選果場から「釧路ほくげん大根」が本
州を中心に出荷される



葉付きは地元だけに出荷

伯爵いも



しそ



釧路新聞「釧根の食を考える 地産地消に挑む」より
あっつの道東食彩記！！より

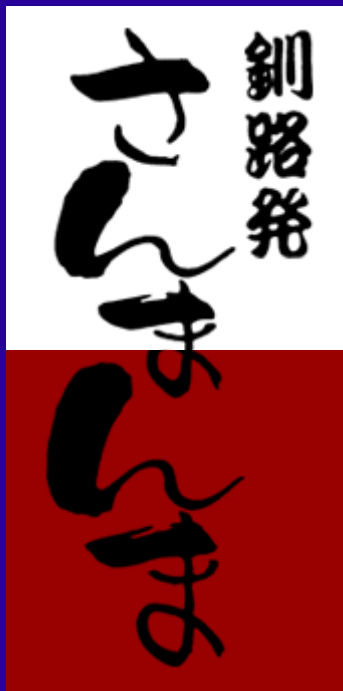
釧路のローカルフード

東家のそば
泉家のスパゲティ
炉端
鳥松のザンギ
さんまんま
さんぼう寿司
釧路ラーメン
南蛮亭のザンタレ
和商市場の勝手丼
まりも羊羹
北のガレット

•

•

さんまんま



さんぼう寿司



北のガレット



地域の取り組み

金川

路

新

聞

平成21年(2009年)5月21日(木曜日)



事業計画などを決めた今年度の総会

地産地消くしろネットワーク(島本幸一座長)は18日、釧路工業技術センターで2009年度第1回会議を開き、今年度の事業計画などを決めた。

地産地消くしろネット

食品メーカーとタイアップ

地元食材でカレー料理

同ネットワークが地場産品の流通拡大に向けて取り組んでいる「くしろ食財の日」は今年で5年目。今年も6月から10月にかけて、第2金曜日から日曜日を「くしろ食財の日」とし、釧路管内で生産された農水産物、加工食品を、参加小売店に特設コーナーを設置したり共通ののぼりを掲示するなどしてPRする。また、大手食品メーカーのハウス食品とタイアップして、地元食材を使ったカレーのレシピを作るなど、各店舗独自の取り組みも行う。

このほか、エゾシカ肉の消費拡大支援、ガレットなど地場産品の普及促進、学校給食への地場産品利用拡大、小学生対象の農業体験などを実施する。

(荒井純)

学校給食



平成21年(2009年)4月28日(火曜日)

金川

足各

新

釧路産業クラスター創造研究会(小船井修一会長)が2008年度事業に採択した音別産キクイモを原料にしたパウンドケーキがこのほど完成し、市内のレストランや釧路空港、釧路駅キヨスクで販売を開始した。キクイモは音別の農園で無農薬で栽培されている。このほか、鶴居村の鶏卵や福司の純米酒など、純粋な釧路産の原料でヨーロッパ風に仕上げている。そば粉のクレープ「釧路ガレット」に次ぐ、釧路ブランドのスイーツとしてヒットすることを期待している。(遠山美季男)

音別産キクイモの

パウンドケーキ完成

釧路産スイーツに期待



完成したキクイモのパウンドケーキを紹介する舟崎代表

音別産キクイモのパウンドケーキは、同研究会が08年度の事業化を奨励事業として取り組み、一年かけて釧路工業技術センターと東京農業大学の永島俊夫教授、市内未でレストランイオマンテを経営するフードハーツ(舟崎一馬)代表の協力で製品化された。

このほか、原料には鶴居村のスコロコ卵・音別町の小麦、釧路の地酒・福司の純米上等酒を使い、純粋な釧路産のス

く、腸内で分解されてオリゴ糖になるため、便秘予防の活動が活発になり、便秘予防や血糖値の上昇を抑制する効果がある。

このほか、原料には鶴居村のスコロコ卵・音別町の小麦、釧路の地酒・福司の純米上等酒を使い、純粋な釧路産のス

釧路市音別町の伊藤農園(伊藤今朝儀代表)が無農薬で栽培しているキクイモに着目した。キクイモはイヌリンという多糖類を含んでいる。イヌリンは体内で消化され

る。ところが、熱に弱く、煮物にするとき溶けて形がなくなってしまうのが欠点。そこで、同社では細かい固形状にして、小麦粉の生地と混ぜ合わせ、焼き菓子に仕上げた。試行錯誤したが、生地に練り込むことで栄養分損なわずに製品化することができた。話。し、このとした食感で「釧路地方産の原料ばかりで、芳醇な味わいが釧路のテロワールを十分に感じられる商品」とアピールしている。

商品名は「トビナンプル」(450g、1800円)と、「トビナンプル・克蘭・クリュ」(500g、2800円)。

「トビナンプル」(450g、1800円)と、「トビナンプル・克蘭・クリュ」(500g、2800円)。

「トビナンプル」(450g、1800円)と、「トビナンプル・克蘭・クリュ」(500g、2800円)。

「トビナンプル」(450g、1800円)と、「トビナンプル・克蘭・クリュ」(500g、2800円)。

音別 伊藤農園 りんどうの里 取材の様子



音別 伊藤農園 りんどうの里 取材の様子



音別 伊藤農園 りんどうの里 取材の様子

