

おびひろの味銀行

帯広市



地域特産物部門

選考理由

はじまりは？

十勝の豊富な農畜水産物を使って郷土料理を広めながら、豊かな食生活を提供しようと、地元の市民グループが集まりました。十勝ならではのジャガイモ、長イモ、豆類を使った帯広らしい料理を作り、食べものを通して健康推進に取り組んでいます。毎月4、5品ずつ作り出される工夫を凝らした料理メニューは、FAXやインターネット、「おびひろ味銀行」の料理講習会などで入手できます。



毎月開催する料理講習会の様子

おもな活動

十勝産のジャガイモや大豆などを使った郷土料理、創作料理を作つて、食の重要性を伝えることに力を入れています。料理レシピを公開したり、素材の調理法を料理教室や講習会などを開催したり、十勝の豊富な食材を紹介し、食材の保存方法、素材を生かした調理方法をアドバイスします。また、料理教室では、味噌や豆腐、こんにゃく、アイスクリームなど、加工品の作り方を通して「食と農」の結びつきの大切さについても伝えています。



完成した料理を前にメンバーのみなさん勢ぞろい

ここが自慢！



「豊富なレシピ」

毎月新しい料理を作り出し、今では200品ちかいメニューがそろっています。これらの料理は、素材別のレシピ集として、2002年、2003年と続けて発刊しました。1冊めはジャガイモ、長イモを使った料理100品が、2冊めは豆を使った料理が90品が掲載されています。どちらも、ヘルシーで毎日のおかずにはぴったりの料理です。

●データ

代表者：林恵美子さん／設立：1991年／会員：116名

所在地：帯広市清川町東1-96

電話：0155-64-5881／FAX：0155-64-5881

●リンク

・帯広市

<http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/>