

# 平成 27 年度南予地方局予算の実施状況

- 1 予算事項名 ふるさとの食レベルアップ事業費
- 2 事業期間 平成 27 年度
- 3 所 管 産業経済部産業振興課地域農業室
- 4 事業概要



共通メニュー等の開発(料理技術研究講座)

南予地域では、農家レストランや農林漁家民宿が次々に開業し、地域交流促進が期待されている。また、平成 28 年(春～秋)のえひめいやしの南予博 2016 や平成 29 年度のえひめ国体の開催を控え、南予らしい共通メニュー等の開発を行い、食による南予ブランドの向上に取り組む。

	平成 27 年度
予算額	1,393 千円

## 5 27 年度の事業実施状況

(1)ふるさとの食振興研究協議会の開催(本局・支局合同 2 回、本局 1 回、支局 1 回)  
南予地方局管内の農家レストランや農林漁家民宿代表者を対象に、南予博やえひめ国体に向けた食のレベルアップと新たな消費者ニーズに対応するため、県、市町が一体となった協議会を開催し、円滑な事業推進に努めた。

(2)新たな南予共通メニュー等の開発

ア 共通メニュー等の開発(料理技術研究講座)(本局 3 回、支局 4 回)

地域食材を使った創作料理について実習を行うとともに、南予博やえひめ国体に向けて、南予のアウトドアスポーツ利用者が楽しめるような共通メニュー等を探究した。

イ 現地交流会(本局 1 回、支局 1 回)

農家レストランや農林漁家民宿の施設を巡回し、現地での取り組み事例について研修し、各自の改善点や見直しの参考とした。



お披露目会(本局)

(3)情報発信

ア 共通メニュー等のパンフレットの作成

宇和島エリア・八幡浜エリアに区分し、各一押し共通メニュー(レシピ)や予約注文ができるお店の紹介とアウトドアスポーツ用メニュー(レシピ)等を掲載したパンフレットを作成した。

イ 共通メニュー等のお披露目会(本局 1 回、支局 1 回)

南予のアウトドアスポーツ利用者等が楽しめる共通メニューとして、提案したい料理の紹介と試食交流を行った。



お披露目会(支局)

ウ 情報発信講座(本局 1 回、支局 1 回)

ソーシャルネットワーク等を活用した情報発信について研修した。

南予の“新ふるさとごはん”のパンフレットより、一押しメニューと予約注文できるお店を紹介

**宇和島エリア 一押し!**

## 南予焼き ねぎ味噌だれ

料理監修/本郷伸太郎 写真/西尾 知子



**材料 (4人分)**

- 鶏 1尾
- 豚肉(生巻焼き用) 4枚
- なす 1本
- ピーマン 2個
- にんじん(茹) 50g
- しいたけ 4枚
- たまご 1/2個
- かぼちゃ(蒸) 350g

**【ねぎ味噌だれ】**

- 味噌 60g
- 砂糖 40g
- みりん 大さじ2
- 酒 大さじ2
- 生葱(みじん切り) 10g
- 青ねぎ 4本
- 相模皮 1g
- 柑橘皮(みじん切り) 小さじ2
- 出汁 大さじ2

**作り方**

- ① 鶏は三枚におろし、好みの大きさに切る。豚肉は1枚を半分にする。
- ② なす、ピーマン、しいたけ、たまごは好みの大きさに切る。
- ③ にんじんは好みの厚さに切り、さっと下ゆでし、かぼちゃも好みの厚さに切り、レンジ又は蒸し器で少し硬めに蒸す。
- ④ ねぎ味噌だれを作る。  
味噌、砂糖、みりん、酒を小鍋に入れ、火にかけて、好みで出汁で調整しながら少し煮る。  
味噌は冷めると固くなるため、少しゆるいかなと思つて火を止めると良い。
- ⑤ ④が好みの濃度となれば火を止め、手早く生巻のみじん切り、青ねぎの小口切り、相模皮、柑橘皮のみじん切りを加え、混ぜる。
- ⑥ ①-⑤をホットプレートで焼き、ねぎ味噌だれをつけていただく。

【事前に予約をお願いします。】

エリア	店名	住所	電話番号
宇和島市	みずき	宇和島市豊島町高野町24番地	0899-44-3117
	みずきキッチン	宇和島市津島町新町12-1	0895-32-0024
	湯原北斎 湯原のたけ	宇和島市湯原235-2	0895-20-0032
	湯原北斎 ゆうめん	宇和島市湯原中巻250-13	0895-26-2424
西条市	高野 かつら	宇和島市高野町682	0895-52-0033
	おきあひんレストラン	高野町高野町1510-1	0895-20-0006
	おきあひんレストラン	高野町高野町1514	0895-52-2440
	コジ 高野町高野町	高野町高野町155	0895-44-0880
喜多郡 山形町	喜多町 山形町	喜多町喜多町24	0895-45-7860
	喜多町 山形町	喜多町喜多町24	0895-52-2524
	喜多町 山形町	喜多町喜多町24	0895-45-0827
	喜多町 山形町	喜多町喜多町42	0895-45-0422
喜多郡 島田町	喜多町 島田町	喜多町喜多町1128	0895-75-0016
	喜多町 島田町	喜多町喜多町1128	0895-75-0016

※予約の際は、必ずご予約の店舗に電話でご予約ください。

宇和島エリア一押しメニュー 南予焼き～ねぎ味噌だれ～ 予約注文できるお店13軒

**八幡浜エリア 一押し!**

## ちりめんふりかけ丼

料理監修/西尾 伸太郎 写真/西尾 知子



**材料 (4人分)**

- ご飯 お茶碗4杯
- ちりめんじゃこ 100g
- 青ねぎ 1本
- 柑橘皮 少々
- ミニトマト 4個
- 青紫蘇 20枚
- 醤油 大さじ1.5

**②**

- 砂糖 大さじ2
- 醤油 大さじ2
- みりん 大さじ2
- 料理酒 大さじ2
- 酢 少々

**作り方**

- ① 青紫蘇を細かく刻む。
- ② フライパンに胡麻油を熱して、①の青紫蘇を入れて炒め、濃い緑色になったら、ちりめんじゃこを加えてさらに炒める。
- ③ パラパラになったら、②の調味料を加えて少し煮つめて、味を調える。
- ④ ミニトマトは1/4に切る。
- ⑤ 柑橘の皮は薄く千切りにする。
- ⑥ 青ねぎは小口切りにする。
- ⑦ ご飯を器に盛り、③のちりめんじゃこを散らす。
- ⑧ ⑦に青ねぎを散らし、その上にミニトマト、柑橘皮を美しく盛り付ける。

【事前に予約をお願いします。】

エリア	店名	住所	電話番号
八幡浜市	海老 海老	八幡浜市海老町3764	0894-43-1393
	ドラッグストアスズキ	八幡浜市海老町1170-235	0894-45-0755
	スズキ	八幡浜市海老町1170-235	0894-45-0755
	スズキ	八幡浜市海老町1170-235	0894-45-0755
西条市	おきあひんレストラン	西条市西条町1170-235	0894-45-0755
	おきあひんレストラン	西条市西条町1170-235	0894-45-0755
	おきあひんレストラン	西条市西条町1170-235	0894-45-0755
	おきあひんレストラン	西条市西条町1170-235	0894-45-0755

※予約の際は、必ずご予約の店舗に電話でご予約ください。

八幡浜エリア一押しメニュー ちりめんふりかけ丼 予約注文できるお店 9軒

