

ジオの食の恵みを満喫

洞爺食材を味わい、洞爺カルデラを楽しみながら、ジオパークの豊かな恵みと自然環境を広く知ってもらおうと、「ジオの恵み満喫バスツアー」と「ジオの恵みフードスクール」を開催しました。

参加者たちは、素晴らしい景観の中でのおいしい食事や豊かな地元食材を使った料理などを堪能しました。

■問合せ 洞爺総合支所農業振興課（☎ 82-5111）

ジオの恵み満喫バスツアー

～ハーブ収穫体験・洞爺湖畔でとうや湖和牛を堪能～

10月14日、札幌市の有名店のシェフが腕をふるうランチをメインにした「ジオの恵み満喫ツアー」を開催し、札幌圏から27人が参加しました。

ツアーは、月浦のハーバルランチでハーブを収穫し、洞爺財田自然体験ハウスに移動して湖畔を散策。ランチは、札幌市のイタリアレストラン「カプリカプリ」の塚本孝シェフによる地場産野菜やとうや湖和牛を使用した特別料理が振る舞われました。若手農業後継者による、野菜直売会も実施され、ジオの恵み満載のツアーに、参加者も「洞爺の新しい面を知ることができてよかった」と大満足。食後は、洞爺湖芸術館での美術鑑賞や温泉入浴を楽しみ、札幌市への帰路に着きました。



料理を取り分ける塚本シェフ（右）



ジオの恵みをおいしく味わうツアー客

～MENU～

- ・洞爺湖町食材いっぱい
- ・スペイン風オムレツ
- ・色々な豆のタコライス
- ・鮭とホタテのフィッシュ&チップス
- ・ダイコンとニンジンサラダ
- ・なたね油ドレッシング

「ジオの恵み」フードスクール

～シェフが教える「洞爺湖町食材」を使ったちょっと贅沢な家庭料理～

10月28日、町民にも、ジオの恵みを理解し、地場産野菜のおいしさを知ってもらおうと「ジオの恵みフードスクール」が、洞爺財田自然体験ハウスで開かれました。講師には、フードコーディネーターの青山則靖さんを迎え、23人が参加しました。



青山さんの手ほどきで料理を作る参加者たち

参加者は「普段、家ではあまり作らない料理ばかりで、楽しかった」「ドレッシングがおいしかった」など地元の野菜をふんだんに使った料理を堪能していました。

完成した料理4品

自ら実践しながらレシピを説明する青山さん

町内保育所でもジオピザ作り

入江保育所

9/27



本町保育所

10/26



洞爺保育所

10/17



■問合せ
ジオパーク推進課（☎ 74-3015）