

# 延岡の食材集め見本市

## 生産者、料理人が交流

東九州バスケット化構想延岡推進協議会が主催する延岡市内の豊かな食材を集めた見本市が12日、同

市大貫町のかまち交流館で開かれた。同協議会生産者部会に加盟する14生産者がフーズを出展。延岡産の農水畜産品や加工品などを通して、来場した料理人らと交流を深めた。

東九州バスケット化構想

は、フランスとスペイン国境をまたぎ、独自の食文化で観光客を魅了するバスケット地方をモチーフに、県境をまたぐ延岡市と大分県佐伯市が連携し、食を切り口とした観光産業化を目指す取り組み。同協議会は延岡側の



生産者と料理人が交流を深めた食材見本市  
(延岡市のかまち交流館)

構想推進の役割を担う。見本市は、同協議会料理人部会の料理人らと丹精込めて生産した食材を通じた交流を深めることで、生産者が持つ技術や材料、サービスを料理人に直接アピールすると

もに、料理人が必要としている需要や意見を生産に反映する機会にしようとの開催。約30人の料理人が来場した。会場には米や白菜、ニンジン、大根、ナスなどの農産品はじめ、カンパ

チやフリ、タイなど水産品などの食材が並び、生産者と料理人が盛んに情報を交換していた。ナスを両手にした同市船倉町の中国酒菜「杉山」オーナーシェフの杉山福徳さんは「これは生でも食べられると聞いたが、ジャムがおいしかった。デザートトップングなどに使えそう」と笑顔。

同協議会生産者部会の斧康弘会長は「料理人とつながることで、お客さんの反応を受けることができ生産意欲が湧き、さらなる品質向上につながる。食の活性化は全国で取り組まれているが、生産者と料理人がつながる力が延岡の大きな強み。一緒になってPRすれば2倍、3倍の効果を生むことができる」と意欲を話した。