

食育推進委員会 すまいるの旅(地産ツアー)

野洲市食育推進委員会のメンバー12人で野洲の「食」について学んできました。

<手作り舎「ふぁ〜もあ」>



「たでうどん」・「たですし」を賞味し、観光物産協会ボランティアの山本さんよりたでうどんができるまでの開発や製造についての話を聞きました。たでは、ピリッと辛味があるためそれを活かすための工夫がいっぱいされています。



<団司穀粉>

昔ながらの製法で米粉を丁寧に作られ、京都の和菓子店等へ販売されています。また、米粉を使ったスイーツの商品開発についての話もお聞きしました。



<南農園>

梨や柿、りんご、ブルーベリーを栽培しています。昼夜の気温差、気候の変化、肥料の成分で果物の質に違いがでることや、無農薬で自然の力を引き出せるようミツバチが飛び交う農園にしているこだわりの点を教えてもらいました。大きな梨の収穫体験もでき、満足しました。



<すまいる市駅前店>

野洲産の農産物の販売を行っています。藤岡さんが作った枝豆や南農園で栽培された果物がおいてあり、野菜・果物や花などを安心して購入しました。



<全体の感想>

とても暑い日でしたが、たでうどん・たですし・米粉スイーツ・梨と野洲産の「食」を堪能させていただきました。説明に対する質問もたくさんあり、とても勉強になりました。また、移動中も調理の方法や食材についての話で盛り上がり、楽しいツアーとなりました。