

# 「阿波ふうど情報」 (Vol.105)

発行: とくしまブランド推進機構

連絡先: 電話088-634-2667

住所: 徳島市北佐古1番町5-12 JA会館3階

<http://www.tokushima-kousha.jp/brand/>



阿波ふうど  
AWA FOOD

## ◆「徳島県産れんこん味わいフェア」を開催しました！

「特定非営利活動法人とくしまコウノトリ基金」と「徳島県蓮根消費拡大協議会」では、「県産れんこん」の消費拡大を図るとともに、「コウノトリれんこん」の知名度向上にも取り組むため、「**徳島県れんこん味わいフェア**」を開催しました。

このフェアは、産地周辺の料理店を中心に「**県産れんこん**」を使ったメニュー提案を行い、れんこんの利用拡大を図るとともに、県産食材の供給先となる飲食店を支援し、県産農産物の消費回復とPRIにつなげるために実施しました。

今後も継続して、「県産れんこん」を活用していただけるよう働きかけて参ります。

○期間 令和4年1月15日(土)～1月30日(日)

○フェア参加店舗(県内の料理店等11カ所)

鳴門市: アオアヲナルトリゾート、ピノッキオ、れんまるカフェ、さかなばたけ、はんなり、ジェラテリアスプンティーノ

板野郡: 食彩小鮎、和風ダイニング連

徳島市: 木村スパゲティ、朝屋ときどき晩ご飯Door!、Yukiko Bakery&Cafe



[木村スパゲティ「蓮根フォルマッジョ」]



[食彩 小鮎「蓮根と海老の「はさみ揚げ」」]



[朝屋ときどき晩ごはんDoor! 「れんこんのミルクフィユ」]



[酒肴彩はんなり「蓮根まんじゅう」]



[れんまるカフェ「れんまるまんぷく御膳」]



[鳴門海鮮 鳴門(アオアヲナルトリゾート) 「蓮根フォアグラはさみ揚げ」]

※ご協力いただいたお店の皆様大変お世話になりました。この場をお借りしまして、お礼申し上げます。なお、スペースの関係で全てのお店を紹介できなくて申し訳ございません。

「日刊あわわ」の記事はこちら！



## ◆日本野菜ソムリエ協会と連携した「コウノトリれんこん」のPR活動

### ◎アカデミックレストラン～コウノトリれんこん～

「特定非営利活動法人とくしまコウノトリ基金」と「徳島県蓮根消費拡大協議会」は、日本野菜ソムリエ協会と協力して、「コウノトリれんこん」をテーマとした「アカデミックレストラン」を2月3日に開催し、「コウノトリれんこん」の知名度向上を図りました。

【ナビゲーター:野菜ソムリエ上級プロ 三好貴子さん】

「アカデミックレストラン」とは、「知らないで食べる」から「知って食べる」ことを体感し、お腹だけではなく、**頭も心も満足できるイベント**です。

今回は残念ながらオンライン開催となり、参加者の皆さんは事前に自宅に届けられた「コウノトリれんこん」を使用したオリジナル料理[田宮料理長:ビストロレギューム(兵庫県西宮市)]を食べながら、「コウノトリれんこん」についての説明を受けました。

まだまだ流通量の少ない「コウノトリれんこん」ですが、**今後、消費者の皆さんにお届けできるように、販路を拡大して参りたいと考えております。**



(参加者にお届けした「れんこん」)

右から「長男・次男・三男」料理によって部位の使い分けを!

参加者からは、「内容が盛りだくさんでとても勉強になった。」「**基金の柴折事務局長**のお話で、コウノトリとれんこんの関わりがよくわかった。」「**れんこん研究会の野田勇人さん**のお話から生産者のご苦労がよくわかり、心に響きました。」などのコメントが届きました。

その後、それぞれの主宰するSNSで「**#コウノトリれんこん**」をつけて情報発信をさせていただいております。



(前菜盛り付け  
京都府・民野摂子さんの投稿)

#### 今回の「コウノトリれんこんのフルコース料理」

- 前菜: れんこん、阿波とん豚、フォアグラのパテ・ド・カンパーニュ、れんこんのキッシュ、れんこんと彩野菜のピクルス
- 阿波尾鶏のコンフィーとれんこんのポタージュ
- れんこんと徳島地野菜たっぷりバリグール風鳴門鯛添えすだちこしょうと共に
- 阿波牛とれんこんの煮込みハンバーグ  
玉ねぎとシェリービネガーのソース
- 自家製フォカッチャ
- れんこんとなると金時のガトーショコラ



(フルコース盛り付け  
山口県・中田由紀子さんの投稿)



(「ビストロレギューム」田宮料理長のお勧め料理  
「れんこんステーキ 焦がしバターとバルサミコ&醤油のソース」)

日本野菜ソムリエ協会大阪支社のFacebookの記事はこちら!

