

地元の食材生かせ

あすなるクラブ

「キクイモ」にス。ホツト

釧路の食文化、取り組み学ぶ

中小企業経営者らの異業種
交流組織、経済研修団体釧路



「キクイモ」について舟崎氏
の話聞いた

あすなるクラブ(宮崎博好会長)はこのほど、釧路キャッスルホテルで、「釧路の食文化のこれからをみつめて」と題し、地場食材について学んだ。

この日の例会には同会会員36人が出席。第1部では、担当の第4部会(前義幸部会長)からサンマや昆布などの魚介類や阿寒ポーク、釧路ほくげん大根など地元産の食材、「ザンギ」や「炉端」といった釧路の食文化について紹介があったほか、こうした地産地消を促進する地域の取り組みとして、地産地消くしろネットワークや釧路産業クラスター創造研究会などについて説明があった。

同部会では、こうした取り組みのうち、音別町で生産されている「キクイモ」にスポットを当て、同部会が生産者である音別町りんどうの里伊藤農園の伊藤今朝儀さんから聞き取った栽培の苦労話などを披露。キクイモが、難消化性の多糖類が多く含まれ、血糖値を抑制する働きを持つ一方、保存の難しい食材であることなどをスライドを用いて説明した。

また、第2部では、キクイモを用いたパウンドケーキを開発したレストランイオマンテのオーナーシェフ舟崎一馬氏を講師に招いた講演や舟崎氏が完成させたパウンドケーキの試食会を行った。初めてキクイモを食べる参加者も多かったが「とてもおいしい」と笑顔をのぞかせていた。

(道永竜命)