



「川越産の食材を調理すること」に親近感を感じました」

# 川越産いっぱいのに！

1月31日、ウェスタ川越で行われた「小江戸川越農産物と食のまつり 川越シェフと川越産を食べよう！」。訪れた約9,500人は、川越産農産物や料理・加工品等の40を超えるブースと、トークショー、体験型ワークショップなど、盛りだくさんの催しを楽しみました。

トークショーでは、まずイタリアンレストラン「TATSUYA KAWAGOE」オーナーシェフ・川越達也<sup>かわごえたつや</sup>さんが、川越の食材を使った5品のレシピを紹介。「地元の食材を使って家で簡単に作れます。アレンジを加えて作ってみてください」と、川越さん。後半は、川越いも膳店主・神山正久<sup>かみやままさひさ</sup>さんと川越市農産物直売会・飯野芳彦<sup>いひのよしひこ</sup>さんと「地産地消と食育」をテーマに対談を行いました。

レシピの1つ「豚肉入り ミネストローネ」は、屋外のキッチンカーで販売され、列が絶えないほどの人気に。トークショーにも参加したという川原真理<sup>かわはらまこと</sup>さん(的場)は、「野菜の甘みが感じられ、とってもおいしいです」と、熱々のスープをお子さんといっしょに味わっていました。



「川越は色々な農産物が採れる豊かな土地なんです」と飯野さん(中央)、「食材のうまみを生かした味で、子どもたちの舌を育ててあげたい」と神山さん(右)



川越産野菜も大人気！



野菜もたっぷり使った、豚肉入りミネストローネ



楽しく食を学ぶ、ワークショップ



焼き芋、とっても甘いわ



## ふおとニュース



### まちのお店の魅力に触れて

川越商工会議所・川越まちゼミの会が主催する「得する街のゼミナール」が2月5日から始まりました。4回目となる今年は56講座が開催され、お店の方が専門店ならではの知識を伝授。

2月19日に開催された「おこさまカット教えます！」には3組の親子が参加し、それぞれの目指す髪型にカット。「今まで自己流でしたが、ポイントを一つ一つ教えていただけてよかったです。子どもとコミュニケーションが取れて楽しい時間でした」と話すのは山本由里江<sup>やまもとゆりえ</sup>さん(仙波町2丁目)。2月20日の「冬でも暑いぜ！ 炎の



心強いプロのアドバイス



みんなで1つのグラスに挑戦

ガラス体験」に参加した奈良小鈴<sup>ならこりん</sup>さん(小学3年生・山田)は「家ではできない色々な体験ができて楽しかったです」と満足そうでした。

### おいしさ届けて、復興支援

「少しでも力になりたくて」。東日本大震災で大きな被害を受けた岩手県大槌町に派遣されて



大槌町の現状も写真で紹介

いた市職員が、ボランティアで毎月第2土曜日(変更の場合あり)に、元町休憩所(元町2丁目)で大槌町の特産品であるワカメなどの海産物の販売を



この日販売された海産物

する活動を始めて半年がたとうとしています。

2月12日に行われた販売には、「ワカメがおいしくて、毎回来ています」という常連の方などが訪れ、屋前にはワカメが完売。千葉幸子<sup>ちばゆきこ</sup>さん(仲町)は「テレビの放送でこの活動のを知り、自分にできることをしたいと思って来ました。東北を応援したい。次回もまた来たいです」と思いをこめて話してくれました。