

県産食材 ブランド化に力 盛岡でフォーラム 生産者と消費者交流



県産食材を使った料理を試食し、写真を撮る参加者

盛岡市の一般社団法人アグリフードヒルズ協会（重石桂司理事長）などは21日、盛岡市内で「岩手のフード（風土）ブランド化フォーラム」を開いた。生産者と首都圏の消費者らが交流

し、県産食材の発信に力を合わせることを誓った。県内の農林水産業関係者や、食関連の専門知識を身につけたフードアナリストの育成に取り組む日本フードアナリスト協会（東

京、横井裕之理事長）の会員ら計約160人が参加。同市盛岡駅西通のマリオスで、本県の食文化や食材の特徴に関して意見を交わした。

両理事長は、東京や大阪で開いた県産食材セミナーを受講した同アナリスト66人を「北東北・食文化大使」に任命。同市内のホテルに会場を移し、参加者は県産の野菜や牛肉、チーズを使った料理を試食した。

同大使の一人、発酵料理研究家の高橋香葉さん（40）＝東京都港区＝は「葛巻町産のヨーグルトは発酵管理が良く、おいしさと安心さをネットでPRしたい。食と観光、健康をテーマにしたツーリズムを提案していきたい」と意欲を燃やした。旬重石理事長らは今月、旬

の県産食材を定期的に首都圏の消費者に宅配する株式会社「注文の多い食材店」を設立する。