

# 特集 最終報！「おおたわら食の魅力発信プロジェクト」

問 政策推進課 本 6階 TEL 0287-23-8793

大田原市ゆかりの和食料理人「館野 雄二 氏」監修のもと、「食」の力によって大田原市全体の魅力をPRするため、1年を通して四季折々に生産される、大田原が誇る旬の特産物を使ったさまざまなレシピを考案し、家庭でもできる「館野流おおたわらの会席料理」が完成しました！



## 料理は身近にできる「魔法」～料理への想い～

大田原ふるさと大使・和食料理人

館野 雄二 さん

Yuji Tateno

### 【プロフィール】

▶大田原市(旧湯津上村)出身

1984年に道場 六三郎 氏の門下に入り料理界に入る。現在、「銀座ろくさん亭 本店」の料理顧問兼スーシェフ。

その確かな技術と感性でメディアでも活躍。講習会や学校での料理教室など、食育活動も積極的に行っている。



### ●館野さんにとって料理とは？

料理は、自分の気持ちを伝えて相手が喜んでくれる身近な手段の一つだと思います。

料理を作って大好きな彼氏や彼女、家族が喜んでくれたら自分もうれしくなり、自然と不思議な力が湧いてきて、身近にできる「魔法」のような存在だと思っています。

### ●「おおたわらの会席料理」に込めた想いとは？

東京に出て気づかされたことは、大田原市は食材が豊富で美味しいものがいっぱいあるということです。

その地元の旬の新鮮な食材を家庭料理に組み込み、まずは市民の方々に「おおたわらの食の魅力」を知っていただき、さらには地産地消の推進に繋がればよいなどの想いがありました。



### ●館野さんにとって会席料理とは？

『作る側と食べる側が楽しみを分かち合う特別な時間』

「懐石料理」はお茶を楽しむ料理ですが、「会席料理」はお酒を楽しみながら、豪華な料理が出る料理です。自分で自由にコースを組み立てられるので、作る側も調理していて楽しいです。

コースを通して食べる人が喜んでもらえるように、食べる人の顔を思い浮かべながら、想いを重ねながら料理を作っています。

### ●このプロジェクトを通して伝えたいことは？

近年消えつつある親から子への「おふくろの味」や、「さがんぼ」のような地域特有の伝統料理などの「味の継承」をお伝えしたいと思いました。

また、家庭でも簡単にできる会席料理のメニューを考え、簡単な出汁の取り方などのアドバイスも加えることで、家族や友人みんなで楽しく料理をするきっかけの一つになればいいなどの想いがありました。すごく楽しかったです。



## 2月16日に第4回（最終回）の収録を行いました

### 【第4回収録】完成！館野流おおたわらの会席料理！

会席料理の締め料理の中から、「ご飯・香の物・水菓子」を大田原の食材を使い館野流にアレンジしてご紹介します。ご家庭でも楽しめる内容となっていますので、ぜひお試しください。

これまで開発されたレシピは、市公式YouTubeにて公開していますので、ご覧ください。

- ① 絹ごし豆腐の餡かけご飯
- ② 人参とニラの塩こうじ漬け
- ③ 赤だしかぶらめん無麺
- ④ 苺と彩果物のヨーグルトフォンデュ
- ⑤ 豚艶煮丼（和食料理人が作る絶品まかない飯）



### 【大田原市公式YouTubeチャンネル】

- ▶ 市公式YouTubeで順次配信中！
- ▶ 詳細はこちらをご覧ください

おおたわらの食の味力



市公式  
YouTube

## 「おおたわらの食の魅力」はこれからも輝き続ける！

### 【栃木県立大田原女子高等学校の生徒3人によるオリジナルみその販売】

3月3日、市内にある東武宇都宮百貨店 大田原店において、栃木県立大田原女子高等学校の生徒3人が作ったオリジナルのみそ「はなえむ花笑」が販売され、大好評のうちに用意していた150個が完売となりました。

それぞれ、米農家、大豆農家、こうじ糀店が家業の3人は、「若者の和食離れが進む中、女子高生発の加工食品で農業や食の魅力を広めたい」と意気込み、学業の合間を縫って準備してきました。

大田原市には、農業や食文化を担う多くの次世代の若者たちが、その伝統や魅力を受け継いでいます。受け継がれた伝統を絶やさず、世代を超えて「おおたわらの食の魅力」はこれからも輝き続けます。

