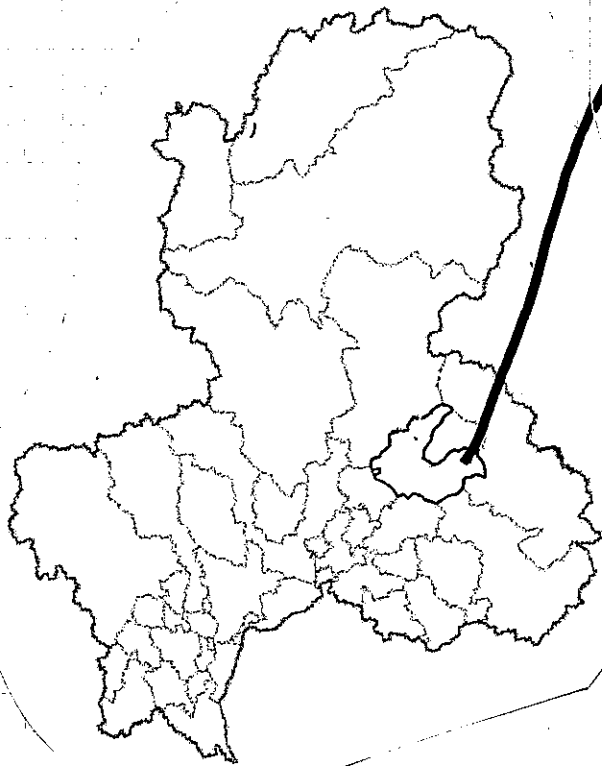


山梨県加茂郡白川町について



ここ！

237.9km²の面積のうち
約87%が山林。
海拔150m～1223mと高低差が
激しく、平野部が限られている
典型的な中山間地域。
耕地面積が約760haあり、
そのうち200haの畑地面積で
お茶を栽培。
水田面積は470haほどあり、町内に
集落営農組織を立ち上げ、
水田面積をカバーしている。

「個の農業から集団の農業へ」

という方針のもと、
集落営農組織を積極的に立ち上げ、
各集落営農組織の連携強化、水稻
大豆の生産コストの削減等に取り
組んできた。

6次産業化 を目指し、集落営農組織で生産した **大豆** は
JAの販路に頼らず、自らが加工販売を行うため
大豆加工施設「佐見とうふ豆の力」 を、建設し、平成21年
8月から製造販売を始めている。

地元素材をふんだんに。“おいしくて、楽しい”を実現。



突如、焼きおにぎりの中から出現した飛騨牛に編集部員のテンションもアップ。登場してから1年以上経った今でも、人気は衰えるどころか上昇しているそう。



和風ダシが基本のカレールウは、どこかほっとする味わい。イタリア産のチーズを入れると洋風のテイストに様変わり。

白川発・豆腐と飛騨牛の隠れん坊カレー鍋

「白川発・豆腐と飛騨牛の隠れん坊カレー鍋」の誕生エピソードに続いて、その味をおすすめの食べ方に沿って紹介しましょう。

まずは、町内の加工場で作られる豆腐と合びき肉が入ったカレールウから。和風ダシにシイタケの風味が効いたルウは、まろやかな中にほど良い辛みがあります。暑い夏でも食欲が掻き立てられる味わいですね。

次に、でーんと、器の真ん中に鎮座している大きな塊に行ってみましょう。これ、なんと焼きおにぎりなんです！ 町内産コシヒカリ「白川米」で作った焼きおにぎりは、少しずつ崩しながらカレーと一緒にいただきます。香ばしさとカレーが意外にもマッチングしています。これは、美味しい〜！そして、グイグイ食べ進めると、予期せぬサプライズが登場！なんと、柔らかそうな飛騨牛のステーキが、おにぎりの中から現れたではありませんか！ 口に入れた瞬間、とろけてしまうほどの柔らかさです。お肉好きにはたまりません〜。

こうして、一通りいただいたところで、最後は別の食べ方で。

ここにセットの粉チーズを入れてリゾット風にアレンジするのが。コクとまろやかさが増して、違った味を楽しむことができます。このような、2通りの食べ方ができるのってなんだか得した気分になりますよね！

2012年
「おもてなし
料理・菓子
コンテスト」の
最優秀賞を
受賞

道の駅
H・Pより