

食の都で農業遺産の味PR

氏名：甲斐 利國 職業：カイフードサービス 代表 都道府県：

(財)北國総合研究所が発行する「北國TODAY」2012秋号vol.68にて、石川の食文化を大阪でPRする活動について掲載されました。

以下は掲載文です。

「食い倒れ」の街、大阪で、珠洲の揚げ浜塩田の塩を使ったご当地飲料「しおサイダー」など、能登の食品の普及に尽力する。

世界農業遺産に認定された郷土の味は、関西人にもきっと受けるはず、と自信を深める。(省略)

2年前の夏、大阪の夏祭り「天神祭」で初めて、しおサイダーを発売したところ、すっきりとした後味が好評だったという。

3年前には能登町産のブルーベリーを使ったシューアイスの開発を洋菓子メーカーに提案し、商品化に結び付けている。

次に考えているのは、魚醤「いしる」の普及だ。知り合いの海鮮料理店に、料理の隠し味として使ってもらうなど、地道なPR活動を続けている。

「昔は菜っ葉の漬物や海鮮焼きなど、何にでもいしるを使った。一度味わってもらえば、くせになるはず」。

自分が育った石川の食文化の豊かさに自信を持っているからこそ、舌の肥えた大阪人への推薦の弁にも自然に力が入る。