

「観光との連携」に注目集まる

後の課題を考える農林水産省主催の「地域食材を活用した食の魅力創造セミナー」が11月26日、福岡市内で開かれ、宿泊施設や飲食店、生産者、行政から95人が参加した。

地域食材を活用した食の魅力創造セミナー 福岡会場

最後に、今後の展望について、パネリストが語り合った。

地域観光振興の成功例

のではないか。この先、もつと先につなげていくためには、そこで暮らしている地元の方の協力が一番必要になつてゐのかなど感じる。

違った視点で考え

さい魚はあまり食べないが、これは別格で、1人前で4~5匹食べる。地中海沿岸のお洒落なレストランやパリの高級店などで出されている。

脂がのった魚で、オリーブオイルやバターなどを使った

料理と逆に相性が良い。和食だと天ぷらのネタにすると良いかもしれない。江戸前の天ぷらさんは知らないし、築地にはあまり揚がってこない

魚だが、いずれ市場で高値が付くようになると思う。

吉田 桐本 秋では刺身など和食中心。フレンチレストランへの提供は少ない。しゃれた居酒屋などを中心に、徐々に提供店舗を増やしている。

吉田 他の高菜と味はどうが違うのか。

田崎 他の高菜と味はどうが違うのか。

吉田 他の高菜と味はどうが違うのか。