

町自慢の名産品が集結！

洞爺湖町フェア開催

■問合せ 農業振興課農業振興グループ(☎82-5111)

洞 爺湖町の特産品を使った特別料理を提供する「洞爺湖町フェア」が8月、センチュリーロイヤルホテル(札幌市中央区)で行われました。

洞爺湖町フェアは、町とJAとうや湖とセンチュリーロイヤルホテルの連携で行われており、今回で3回目。例年、町が誇る野菜や海産物などがふんだんに使われた特別メニューが登場し、好評を博しています。

今回のフェアでは、財田米とスイートコーンが雪蔵で貯蔵されたジャガイモと一緒に炊きこんだ釜飯、とうや湖和牛のしゃぶしゃぶなど多彩な



様々な野菜を盛り込んだ洞爺ベジランチ



財田米をふっくら炊き上げた釜飯膳

料理がメニューに並びました。14日にはホテル内のレストラン「ロンド」で試食会が開催。JAとうや湖高井一英代表理事組合長やとうや湖観光大使と下道町長が参加しました。

どの料理も町で育まれた食材の味が生かされ、高井組合長は「安心・安全な食材の提供をPRできます」と話しました。試食会では、赤シソを使ったクラフトビールの試飲も行われました。

ホテルのロビーでは、洞爺湖有珠山ジオパークのムービーや写真が見られる展示も実施。食だけではない町の魅

力をアピールしました。

また、虻田神社で例年行われているホタテの貝殻を使った風鈴と七夕飾りの展示もあり、涼しげな音が宿泊客の耳を楽かせていました。

町では、安心・安全な農産物を育てるクリーン農業が進んでいます。JAとうや湖は2009年11月、農産物の安全性の高さを示す国際認証規格「GLOBAL GAP」認証を全国のJA系統組織で初めて取得。一部の野菜は、21年の東京オリンピック・パラリンピックの選手村で利用されており、品質の高さが認められています。



赤シソのクラフトビールで乾杯



涼し気な音を響かせたホタテ風鈴



洞爺の自然や文化を伝える回壁展



洞爺の味を楽しむ試食会の参加者