

## ☆☆ 3/4 (日) 「名漢と式内社探訪ツアー」 イベント開催 ☆☆

### ■ 「名漢と式内社探訪ツアー」 イベント開催

平成30年3月4日 (日)  
「名漢と式内社探訪ツアー」 イベントが開催されました。  
宮滝河川交流センターから檜尾の格式高い「式内川上鹿塩神社」へ、そして川上村にある「蜻蛉の滝」へと向かう山道のハイキングを計画しました。  
しかしながら、前日の点検で、当該神社から滝へ向かう山道は、猟師さんの話のとおり山道がところどころ寸断され通れないところがあると判明し、急遽、やむを得ず、ルート変更をして実施しました。  
イベント当日は、大阪や三重等町内外から12名の参加があり、スタッフも8名の方に協力をいただくことができました。本当に有り難うございました。  
今回は、当協議会竹田理事からこの道を高校3年間通ったと言う話や式内社の説明をおもしろくしていただき、参加者の方も興味深く聞いていました。  
恥ずかしながら随行した私は、次の日からは、年のせいか体の節々が痛くて大変でした。でも、天気もよく楽しい1日を過ごせることができました。

#### ■ 9:30～受付



#### ■ 9:45～檜本会長挨拶後、9:53出発



#### ■ 宮滝大橋南詰附近 → ■ 竹田理事から説明あり → ■ 山道をひたすら歩き



#### ■ 「蜻蛉の滝」でハイポーズ



#### ■ 「式内川上鹿塩神社」での集合写真



#### ■ 「あしび」で昼食を

焼き肉定食で一す！



# ☆☆ 2/19 (月) 東京渋谷で、 「創作料理のテストマーケティング」の催しを実施

## ■「創作料理のテストマーケティング」を開催

平成30年2月19日 (月) 東京渋谷にあるイタリアンレストランM. Nature (エムナチュール)に於いて、中荘地区で商品開発を行っている創作料理のテストマーケティングを開催しました。

平成29年度の事業計画では了承を得ているものの、費用が予想外に膨らむことが判明し開催にあたっては、運営委員会で慎重論の意見がありましたが、当該計画とおりに開催することになりました。

今回の試食品は・・・

- ① 吉野椎茸のスパイシーフリット
- ② 椎茸と挽肉のキッシュ 柚味噌風味
- ③ 根菜サラダ ～柚味噌ドレッシング～
- ④ ハーブローストチキン  
～生醤油と吉野椎茸のクリームソース～
- ⑤ 鮎甘露煮とバジルのペペロンチーノ
- ⑥ 吉野葛プリン ～カラメル醤油風味～
- ⑦ 柚味噌シフォンケーキ

どれも旨し!!いける!!

また、イタリアンレストランで、吉野地方の郷土料理 吉野茶がゆ、柿の葉寿司もふるまいました。都会の人がどう評価してくれるかすごく興味がありましたが、こちらも高評価を頂き商品開発に向けて手応えを感じることができました。

なお、吉野茶がゆは、喜佐谷の藤本さんと梶田さんの協力をいただき、当日、当該レストランの厨房をお借りし、はるばる吉野から持参した「米」と「水」を使用して作ったものです。

首都圏の方の感想を踏まえて、商品化等に向け一歩ずつ前進できればなあーと思っています。

### ■催し風景



①吉野椎茸のスパイシーフリット



②椎茸と挽肉のキッシュ 柚味噌風味

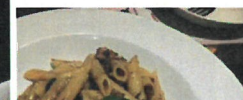
③根菜サラダ ～柚味噌ドレッシング～



④ハーブローストチキン  
～生醤油と吉野椎茸のクリームソース



\*\*\*「宮前真樹 オフィシャルブログ」に  
奈良県吉野町の食材を楽しむ会 でも  
紹介されていますよ\*\*\*



⑤鮎甘露煮とバジルのペペロンチーノ



⑥吉野葛プリン ～カラメル醤油風味



柿の葉ずし



吉野茶がゆ



⑦柚味噌シフォンケーキ