

「不易流行」

よく伝統を守りながら(不易)

進歩に目を開きさないこと(流行)によって

「理想」を創造する

「台湾で江府町をPR」

江府町長になって初めての海外出張が、11月2日から5日にありました。日野郡三町連携によるもので、昨年1月27日に日野郡産業振興大会が江府町役場で開催され、株式会社裕源の謝明達社長が来られていたのがきっかけです。

日野郡の産品を裕源が関連する台湾の高級スーパー裕毛屋で販売する。いわゆる海外への販路開拓です。このスーパーの利用者は富裕層が多く、実際に今回の店頭販売では奥大山の水洗い珈琲豆(現地価格4000円)を6点まとめてお買い上げになった方もあったようです。店内を見渡すと500mlペットボトルのミネラルウォーターが1本500円近くで販売されていました。

さっそく謝明達社長にお話しして、株式会社江府町地域振興の製

これまでのコラムはこちら!



これまでのコラムはQRコードを読み取ることでご覧いただけます。

品の取り扱いができないかどうか話してみました。すぐに担当者から見積書も含めた資料提出の依頼がありました。この案件が直ちにビジネスにつながるかどうかはわかりません。ただ、今回出品された奥大山の水洗い珈琲は取扱されることが決まりました。

謝明達社長が我々訪問団にされたお話の中に、「ものは飾って売るのではなく、語って売る」というものがありました。待っていて何も起きません。自らが行動を起こすことが先決ではないでしょうか。海外に限らず、江府町内の事業者のみなさんが、積極的にチャレンジされるきっかけを町として作っていききたいと思います。



こうふレシピ

奥大山江府学園 栄養教諭 石原由喜子

魚(特に青魚)は肉と比べて、血液をサラサラにするといわれるEPAやDHAといった良質の油脂を多く含みます。よい香りのする材料を組み合わせ魚を焼くので、魚の生臭さが苦手な方でも食べやすい料理になっています。



「魚の香草パン粉焼き」

★材料★ 5人分

魚の切り身	40 ～ 50g 5切	
	ハマチ・サゴシ・サバ・サケ等	
A {	食塩	少々
	こしょう	少々
	にんにく	1かけ・・・みじん切り
	レモン果汁	小さじ1
小麦粉	大さじ1	
オリーブ油	大さじ1と2/3	
B {	パン粉	1/2 カップ
	バジル粉	少々
	パルメザンチーズ	小さじ1

★作り方★

- ①魚の切り身にAで下味をつける。(時間があれば、10～30分置いてなじませる。)
- ②①に小麦粉を全体につけ、更にオリーブ油をからめる。
- ③Bを混ぜて、②にしっかりとつけ、アルミホイル等の上にのせる。
- ④オーブントースターで10～15分焼く。(途中で焦げ付くようなら、アルミホイルをのせる。)

●調理のポイント●

レシピのように丁寧に作るときれいに仕上がりますが、Aと、小麦粉、オリーブ油を混ぜたものを魚にからめてから、Bの衣をつけるようにすると、工程が減って作りやすくなりますよ。