



## サーモン給食 食べて学ぶ文化

9月19日(火)、町立学校の3校で、町内で養殖されたギンザケが給食に出されました。毎年11月に、鮭の日になんで「鮭の日給食会」を実施していましたが、秋サケの記録的不漁などの理由により平成30年度以降は実施することができず、今回「サーモン給食」として6年ぶりの実施

となりました。  
吉里吉里小学校の3学年教室では、町長や教育長のほか、サーモン養殖事業に携わる大槌復光社協同組合と弓ヶ浜水産株式会社職員の招かれ、児童14人とともに「サーモン給食」に舌鼓を打ちました。給食の献立は、ギンザケの照り焼きで、子どもたちは「おいしい」と口々に言いながら、みんな笑顔で楽しそうに食べていました。給食を通じて、大槌の子どもたちが、サーモンの美味しさや大槌の特産品について理解を深める機会となりました。



## 町民だれもが誇れる サーモンブランドに

これらのイベントに関わった、桃畑学園サーモン生産者の金崎拓也かねざきたくやさんは「釣る・さばく・食べるの一連の流れで初めて開催してみたことで、サーモンの魅力を知ってもらおうきっかけになったと思います。桃畑学園サーモンは、大槌川のミネラルが豊富な水で育っており、海面養殖と比較してあっさりした味わいで、その違いを楽しむこともできます。またギンザケの淡水養殖をこの規模で行っているのは大槌町だけです」と話し、「まず、町民に桃畑学園サーモンを知ってもらいたい。そして味わって、良さを感じてほしいです。これからも地道に魅力を発信し、将来的に大槌ならではのブランド化にもつながっていきたいです」と今後の養殖事業への更なる意欲を見せました。サーモンに関わる人たちは、ブラ



桃畑学園サーモンの養殖に携わる大槌復光社協同組合理事 金崎拓也かねざきたくやさん

ンド化を目指す大槌のサーモンについて、まずは町民の皆さんによく知ってもらいたいと願っています。地元の人たちがサーモンについて学び、美味しく食べて、多くの人に勧めたり自慢したりすること。それがブランドづくりの大きな一歩になります。大槌の新たな魅力、二つの「サーモン」。皆さんもこれから見比べ、食べ比べて、さらに「違いのわかる」大槌町民になりませんか？

# あ・ま・自由

あまじゆう

第15回

## ふるさとを味わう

### 桃畑学園サーモンクリームコロッケ



生のまま美味しく食べられるサーモン、別の調理法でどのように楽しむことができるのでしょうか。町民の皆さんに知っていただくため、ご協力いただいたのは、大槌地域福祉事業所地域共生ホームあまじゆうなまねやでデイサービス業務・調理を担当している地域おこし協力隊の山崎真帆まほさん。調理したのは、桃畑学園サーモンを贅沢に使用したクリームコロッケ「まほコロ」です。



大好評だった「まほコロ」。サーモンをふんだんに使い、ホワイトソースとの相性が抜群。

お昼前の地域共生ホームなまねやでは、利用者さんが楽しそうに話をしながら、レクリエーションなどでくつろいでいる中、辺りにクリームコロッケを揚げる香りが漂っています。山崎さんは、サーモンを使って味噌煮や唐揚げ、竜田揚げなどを試作してスタッフの皆さんに試食してもらい、さまざま意見や感想を聞く中でクリームコロッケにたどり着いたそうです。

お昼の時間となり、テーブルに揚げたての「まほコロ」が盛り付けられました。さっそく箸を入れると、温かいホワイトソースがあふれ出てきます。ソースで味付けしたり、そのまま食べたり、それぞれ好みで箸を進めます。「大きなサーモンが入っていて歯ごたえがある」「ソースをかけないで素材を味わう楽しみがある」「家ではなか

なか食べる機会がないので嬉しい」「スーパーマーケットでも売ってほしい」など皆さんからは好評の声が聞かれました。生産者の金崎拓也かねざきたくやさんも、一口頬張ると「おいしい！」と太鼓判を押して、「クリームコロッケにする発想は思い浮かばなかった」と驚いた表情でした。

利用者の皆さん全員から「おいしい！」のお墨付きをもらい、さらに「真帆ちゃんを作ったものは何でもおいしい」との声を聞くと山崎さんは、嬉しそうな表情を浮かべました。家庭では、クリームコロッケだけでなく、ジャガイモを使ったコロッケでも美味しく食べられるそうです。山崎さんは「桃畑学園サーモンを使って、クリームパスタやタルタルソースも作ってみたい」と今後の意欲を語っています。