おいしい風土こうち

地産地消ニュース

第016－3号
平成19年6月1日

発信元>
高知県農業振興部地産地消課
〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目7-52
電話　088-821-4807
ﾌｧｯｸｽ　088-873-5162
ﾒｰﾙｱﾄﾞﾚｽ　162501@ken.pref.kochi.lg.jp
おいしい風土こうち
HP ｱﾄﾞﾚｽhttp://www.chisan-chisho.com/

高知の食材☆産地応援企画
～ナス～

ご存じですか？毎月１７日は「国産ナス消費拡大の日」。そして高知県は、ナスの生産量日本一！！

高知で作られているナスの種類は豊富で、高知県在来種の「十市小ナス」や、竜馬という品種の高知ナス、軟らかい食感が特徴の千両ナスや長さのある長ナス、大きさビッグな米ナスのほか、近ごろは「土佐鷹」という新品種もできています。

生産のポイントは産地のリレー栽培。東西の広がりと、平野から中山間地域まで南北に延びる起伏に富んだ地形を活かして、年中県内でナスが生産されています。

今の時期は、「冬場の平野部」のナス産地から、「夏場の中山間部」のナス産地にバトンが渡される時期。バトンがわたるこの時期の高知のナスに「エール」を送ろう！

ということで、この６月に行われる「ナスの催し」を２つご紹介します。

その１　生産者自ら米ナスを食べる週間
レストラン・シェフと産地のタイアップ企画

平成１４年から、「生産者が自ら食べて」産地をアピールしようと！と、生産者がナスを食べ続けてレシピを作るメニュー開発や、レストランで米ナス料理をメニュー化するなどの取り組みを行っています。

今年の、「米ナス食べる週間」は６月１１日(月曜)～１７日(日曜)までの１週間。レストランは下記「嶺北農業改良普及所ホームページ」でご紹介します。

（6月5日掲載予定）http://www.nogyo.tosa.net-kochi.gr.jp/kikan/reihoku/index.htm

ぜひご訪問ください。

毎月17日は ナスの日

その２　おいしい風土こうちサポーター　ホテル日航高知旭ロイヤルと農協のタイアップ
産地応援企画「ＪＡ土佐あき　ナス料理フェア」開催！(6月中開催)

生産者から提供されたレシピをシェフがアレンジして、JA 土佐あきのナスを使ったメニューが登場。茄子料理が、冷料理、温料理、デザートあわせて１０品以上は並びます。この機会にぜひ、高知のナスとシェフのコラボレーションをご体感ください。

（1）期間・時間　平成１９年６月　午後６時～９時
（2）場所　ホテル日航高知旭ロイヤル　高知市九反田
（3）協力産地　JA 土佐あき
（4）価格・申込先 3,700 円（税込）ビアガーデン

(ただし、月曜、火・木曜ﾚﾃﾞｨｰｽﾃﾞｲ、日曜ﾌｧﾐﾘｰﾃﾞｲは 3,500 円)

６月１６日（土曜）、１７日（日曜）両日で、農産物（ナス、ピーマン）を先着 200 名からプレゼントします。１６日には、生産者自らが消費宣伝をして手渡します！

6月の 地産地消の日は、6月15･16･17日です