

◆◆◆ ゆめ☆たまご in 第4回梅まつり 報告書 ◆◆◆

ふかや緑の王国で開催された第4回梅まつりの2日目・平成24年2月19日（日）に、市の産学官連携プロジェクト『ゆめ☆たまご』メンバーが参加いたしました。

『梅（うめ・ウメ）』をテーマに、参加各事業者が出展・販売を行い、深谷市内の産業の魅力と広がり、連携の一端を発信し、たくさんの来場者の方にお越しいただきました。

また、『海なし県の埼玉にあって、食材の豊富な深谷のお寿司をつくろう』ということで、極力添加物を控え、地元産の野菜を使った漬物をネタとした『深谷寿司（漬物編）』を開発し、梅まつりで初お披露目し、販売も行いました。

開発過程では、メンバーからアイデアを募ったほか、地元の埼玉県立深谷商業高校ビジネス部の生徒のみなさんからご意見をうかがい、「シャリに卵をのせるのではなく、卵にシャリを挟んでみては」、「ネタとシャリを巻くのに海苔ではなく、漬物を使ってみては」という2点のアイデアを採用させていただきました。

当日は天候にも恵まれ、梅まつりに来場された沢山の方たちに、ブースにお越しいただき、開会から閉会まで常時にぎわいが絶えず、みなさまに楽しんでいただきながら、地元の産業を再認識していただけたと自負しております。

ご来場いただいたみなさま、ありがとうございました。



【深谷寿司（漬物編）】

豊富な深谷の食材を使って、“海なし県ならではの”、“深谷ならではの”のお寿司をつくる、という発想から生まれた深谷寿司。

今回は、地場産業ともいえる野菜の漬物をネタにしてみました。

今後、市内の飲食店がそれぞれに工夫して、地元の多彩な食材を使った色々な深谷寿司が生まれ、広がっていくことを期待しています。

【深谷カルソッツ】

（泥付き“深谷ねぎ”の一本焼き）

“ゆめ☆たまご”では、すっかり定番となった泥付き“深谷ねぎ”の一本丸焼き。

冬の“深谷ねぎ”は炭で焼かれると香りも良く、甘さも増すので、何も付けずにそのまま食べると、とても美味しいものです。

自分で“深谷ねぎ”を焼いてみることで、炭火や“ねぎ”と会話をしているような気分にもなり、“焼く”という行為自体も楽しんでもらえます。

おかげで、つつい何本もペロリと食べてしまいます。



【歌のショーとバター作り体験】

埼玉県牛乳普及協会スタッフのみなさんが、“歌う牛のおじさん”ことミルク082（おやじ）さんと小林牧場の小林さんと一緒に、牛乳に親しんでもらうため、“バター作り体験”を行ってくれました。

ミルク082さんの歌にあわせて、材料の入ったカップを一生懸命振ると、液体だった牛乳がバターのようにになります。今回はバターの一歩手前くらいの状態で、ちょっぴり失敗（？）でした。



キャラクター弁当風に漬物でつくった
“ふっかちゃん”のチラシ寿司 →

