

マイトップニュース

わかもり れいか
若森 玲茄さん (羽水高1年)

地産地消へ自分も行動



今、日本は農業の分野で多くの問題を抱えています。その中の一つに食料自給率の低下が挙げられます。自給率低下への対策の一つが地産地消

嶺南の食材をふんだんに使った婚礼料理 25日 敦賀市のベルレイズ敦賀

嶺南食材で婚礼料理
敦賀の式場、メニュー考案 1月から提供

四季折々の嶺南の食材を扱い、開かれた23人ベルレイズは、ふんだんに使った婚礼が話題のベルレイズ敦賀。10月9日から提供開始の嶺南食材を使った婚礼料理が、25日、敦賀市にあるベルレイズ敦賀の式場「ベルレイズ敦賀」で披露された。

料理長 WAKASAI さん

「今回は、嶺南の食材をふんだんに使った婚礼料理を提供したい」という思いから、嶺南の食材を使ったメニューを考案しました。1月からは、嶺南の食材を使った婚礼料理を提供する予定です。

料理長 WAKASAI さん

「今回は、嶺南の食材をふんだんに使った婚礼料理を提供したい」という思いから、嶺南の食材を使ったメニューを考案しました。1月からは、嶺南の食材を使った婚礼料理を提供する予定です。

敦賀の結婚式場で、嶺南の四季の食材をふんだんに使った婚礼料理の新メニュー試食会が開かれました。この結婚式場では2010年から地元食材を使った婚礼料理を提供しています。これまでのメニューでは、若狭ふぐの薄造りや奥産小麦を使ったパスタ、福井梅を使った料理など幅広い食材を使っています。

地産地消によって自給率低下の対策になり、地元で採れる食材の魅力をPRできます。それは地域の活性化にもつながります。私も地元食材を買うように心がけたり、家族に提案したりして、行動に移していきたいです。