

塩田のうまかもん大集合！

1.趣旨

私たちの食を取り巻く環境は、大きく変化し、回りには加工食品などが溢れ、暮らしは大変便利になりました。一方で、これまで地域で培われ、伝えられてきた郷土料理、手づくりの良さも失われようとしています。

そこで、地域で採れる農産物を使って、我が家の自慢料理を持ち寄り、次世代に伝えたいものを発掘し、紹介したいと計画しました。

さらに、広く地域の人々に活用していただくために、出品された料理はレシピ集として作成します。また、これが、地域特産物の新商品の開発へと発展していくことも期待して、この会を開催します。

2.時期と場所

令和8年 1月 31日(土)10:00～13:00

塩田町中央公民館 大会議室(2階)

3.主催 塩田津軒先市出店者会

協力団体：J A さが塩田支所女性部、嬉野市地域婦人連絡協議会

嬉野市食生活改善推進協議会、塩田津町並み保存会

4.主な内容

◆手づくり料理の出品・展示

① 地域に残る伝統食や行事食でこれからも残したいもの

② 地域でとれる生産物で作った加工品(漬物、常備菜、菓子類など)

(塩田で栽培のきゅうりやトマト、イチゴ、玉ねぎ等のほか、家庭菜園で取れる野菜等)

③ ママに伝えたい簡単でおいしい一品料理、おやつ

◆「我が家のうまかもん」の紹介・試食、人気投票

◆食の専門家からのコメント(中村邦子氏、熊谷節子氏、小国智穂氏)

5.参集範囲

・上記協力団体会員

・消費者 ・関係機関

6.日程

9:00～ 準備 ・展示 ・見学

～10:30

10:30 開会、あいさつ、趣旨説明

出品物の紹介

11:30～ 試食、味の交換、コメント

13:00 閉会 片付け



7.その他

各組織からの出品は約10点お願いします

①出品者への材料代は500円とします。

②出品物は当日は9:00～10:00まで持参し、展示してください。

出品物は地域にあるものを使った料理、漬物、菓子類、保存食など

試食品の量は参加者が試食できる程度で5～6人分。

※この取り組みは嬉野市政20周年記念事業を活用しています。