

地産地消飲食店 水戸美味 第8回



地域で生産されたものを、地域で消費(食べる・利用する)する「地産地消」。市では、地元食材のおいしさや価値を再認識してもらうため、市近郊の地場農産物などを使用している市内の飲食店を「水戸美味」のキャッチコピーでPRしています。「水戸美味」に登録された、店舗を紹介しますので、ぜひ活用ください。

問合せ／農業技術センター(☎243・6841)

割烹 魚政

明治36年創業の割烹料理店「魚政」。地元産の素材、旬の味にこだわった本格和食を樂しめる老舗です。

納豆をふんだんに味わえる「納豆御膳」は、「いか納豆」(いかの刺身と納豆を和えたもの)と「納豆天ぷら」(海苔、フンタンの皮で納豆を包んで揚げたもの)を味わえる一品です。同店女将の田中満美さんは「地元の方にも納豆やあんこうなどを使った、郷土料理に親しんでもらいたい」と話します。

観光や仕事などで県外から来た方にも人気の同店。これからの季節は、あんこう料理もおすすです。「あんこう鍋」はもちろんだ、「めんどう供酢」や「めんどう唐揚げ」などもぜひ、お試しください。



納豆御膳



あんこう鍋

割烹 魚政

場所／大工町2-1-23 営業時間
／昼…11:30~14:00、夜…17:00~22:00 定休日／不定休
問合せ／☎221-3317

ピッツェリア 水戸ナポリ

イタリア料理店「ピッツェリア 水戸ナポリ」では、地元の農家や市場などから直接仕入れた食材を使用しています。

同店自慢のカルボナーラは、小吹町にある小林養鶏場で生産された「健康たまご」を使用。濃厚なクリームソースと混ぜ合わせると、豊かな味わいになります。

「新鮮な地元の食材を使った料理で皆さんに喜んでもらいたい」と話す店主の沼田庄治郎さん。「今後も地産地消を積極的に取り入れ、地元の生産者の方を応援していきたい」とその意気込みを語ります。

同店の薪窯焼きピッツァは、イタリアから直輸入した薪窯を使用するなど、本場の製法にこだわっており、こちらも家族連れなどに大人気です。



カルボナーラ



ピッツェリア 水戸ナポリ

場所／けやき台3丁目52-1 営業時間／月~金曜日は、ランチ…11:00~16:00、ディナー…17:30~22:00、土・日曜日、祝日は、11:00~22:00
問合せ／☎304-5400

33



子育て けいじぼん

食の大切さを
伝えます

水戸市学生食育サポーター



右から小園井美紀さん、安部圭織理さん、大谷綾さん、小川由華さん

食育支援をしています

市学生食育サポーターは、市立小・中学校において、食育活動がさらに充実するように、平成25年2月から市と茨城キリスト教大学が連携して始まった取組みです。

現在活動している学生は30名。大学では、栄養学をはじめ、食に関する専門的な知識と技術を学んでいます。その専門性を生かし、家庭科の調理実習や給食の時間などに、食の大切さやおはしの正しい使い方といった食事マナーについて、子どもたちが楽しく学べるように支援しています。

食に対する興味を持って

取材日の献立は、県産の野菜や肉、魚をたくさん使ったものでした。同サポーターの皆さんは、稲荷第一小学校の給食で、4年生たちに県の特産品や特長についてパネルなどを使って紹介。話を聞いたあとの子どもたちは、一つ一つの食材に興味を持った様子で給食を味わっていました。同サポーターの安部圭織理さんは「子どもたちに、食への関心をもっと持ってもらいたいと思い、空いた時間をできる限り活用して準備しました」と話します。

市学生食育サポーターは、さまざまな工夫を凝らした企画を通して、子どもたちの食への興味や関心を高めるための活動を続けていきます。

