

## ●食アメニティコンテスト審査会特別賞

# 立田ふれあいの里運営連絡協議会 農村輝きネット部会

(愛知県 <sup>あいさいし</sup>愛西市)

## レンコンづくし弁当

### ◇活動の経緯、内容の紹介

特産のレンコンを使った料理をPRできる場所として平成16年に「はす工房」を開店、平成18年には法人化した。生レンコンの洗いから調理まで全て手作業で、2交代制を組み、輝きネット部会の2名が、従業員9名のリーダーを担っている。

「レンコンチップス」など軽食も入れると、常時約15～20品目を販売しており、平成22年には、子供向けの新品として「レンコンライスバーガー」の販売を開始した。

「はす工房」は消費者との交流の場にもなり、女性起業の先導役として地域を引っ張っている。



### ◇代表作品の紹介

#### レンコンづくし弁当：

レンコンづくし弁当のおかずには、レンコンコロッケ、レンコン蒲焼き、レンコンのはさみ揚げ、レンコンサラダ、レンコンの旨煮など、レンコン料理が盛りだくさんに詰まっている。新鮮なレンコンを部位ごとに適した方法で調理し、レンコンの魅力を引き出した料理となっている。中でも、レンコンコロッケは、レンコンの旨煮を刻んだものに、つぶしたじゃがいもを加えて揚げたもので、旨煮の味が十分じゃがいもに浸みこんでいて、週末には単品で400個以上売れる人気商品である。



### ◇審査委員講評

愛西市は、レンコンの出荷量全国第3位を誇る産地である。平成16年に、地元産レンコンを使った料理をPRできる場として開店した「はす工房」は、昼食時間帯、多くの買い物客で賑わっていた。代表作レンコンづくし弁当は、コロッケ、はさみ揚げ、蒲焼、ボール、キンピラなど、すべてレンコンを利用した副菜が盛り込まれているヘルシーな弁当である。この地域のレンコンは、深掘りの土付きレンコンを使用するため、鮮度が保たれ変色せず、白いままである。手作業の洗い場で土が落とされ、そのレンコンを手際よく調理する厨房の状況を見ながら、喫食できることも人気の秘密と思われる。

そして、レンコンは部位や品種によって味や歯ざわりが異なるので、それに適した料理方法がある。その素材のことを最も知っている生産者だからこそ、素材を活かした料理を提供することができる農村女性起業の取り組みとして、高く評価することができる。

(安倍 澄子 日本女子大学 客員教授)

※各紹介文は事務局によるものです。