

平成31年4月号

江戸東京野菜プロジェクト通信



### 「ずりだしうどん」との相性について調査しました！

4月28日に瑞穂町郷土資料館にて、川鍋さんら3人の町民の方々から瑞穂町の伝統食である「ずりだしうどん」の作り方を教えていただいた後、「瑞穂七色唐辛子」との相性について試食調査を行いました。

結果は、メンバー9名とも「とても相性がよい」「絶妙なバランス」と高評価でした。講師の方々からも、「とても合う」「ゴマがちょうどいい」「お茶の感じがとてもうどんに合っている」などといったお言葉をいただくことができました。

手打ちうどんの指導をしてくださった3人の方々、ご多用の中、貴重な経験をさせていただき、本当にありがとうございます。



## 町役場職員ら地域の方々と意見交換を行いました！

前述の試食調査後に、瑞穂町企画課・瑞穂町図書館・瑞穂町郷土資料館の職員の方々や町民の方々との意見交換会を行いました。

まずは、合同課題研究発表会で発表したスライド（3月号を参照）を使って、今までの研究成果や現在の課題、及び今後の活動計画（目標）について知っていただくことから始めました。その後は『瑞穂七色唐辛子』と相性のよい料理についてアドバイスをいただいたり、実際に調味料として使っていただけそうな飲食店を紹介していただいたり、私たちの要望や意見にも一つ一つ丁寧に回答してくださったりと、私たちメンバーだけでは気づかないことが数多くあり、とても有意義な時間にすることができました。

大型連休明けより今回の様々な貴重な意見を集約・整理して、これからもより有意義な研究活動をしていきます。

私たちに一日お付き合いしていただき、本当にありがとうございました。



うどん講師の皆さんと一緒に