

# 飛驒市民新聞

## 「酒蔵の発酵食弁当」完成

17、18日の蔵まつりで発売

古川町老之町の渡辺酒造店(渡邊久憲社長)がこのほど、美容と健康をテーマにした弁当「蓬菜 酒蔵の発酵食弁当(菌(きん)トレ弁当)Ⅱ」右下写真Ⅱを開発した。

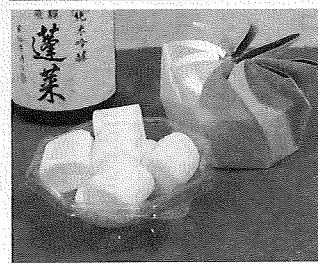


腸内環境を整える効果が期待されて話題になつている「酒粕」をふんだんに用いているのが特徴。酒粕にはタンパク質や炭水化物、脂質がバランス良く含まれていて、ビタミン類も豊富に含

り組みを始めたという。季節によってメニューは変わるが、初回のメニューには、サワラの粕漬け焼き、ホタルイカ酒粕和え、浅ねぎ・イカの酒粕ぬた和え、飛驒牛肉炒め、酒粕入り卵焼き、すぐり菜シ

まれている。そうした酒粕の良さが若い女性の間にも浸透してきた今、日本の文化である酒造りと発酵食、美容と健康をつなげる新たな市の名物を作ろうと一年ほど前から取

り組みを始めたという。季節によってメニューは変わるが、初回のメニューには、サワラの粕漬け焼き、ホタルイカ酒粕和え、浅ねぎ・イカの酒粕ぬた和え、飛驒牛肉炒め、酒粕入り卵焼き、すぐり菜シラス海老かき揚げ、こも豆腐、海老、梅甘煮、孟宗煮、味ご飯の十一品を盛り込んだ。日本酒や酒粕が苦手な人でも美味しく食べられるよう、酒粕を使わない品や酒粕の風味を抑えた調理方法などを検討。町内の料理旅館「無水亭」の協力を得て試行錯誤を重ねたり、体験プログラム「飛驒みんなの博覧会」で試



作品を提供して得られた参加者の感想を参考に完成にこぎつけたという。価格は二千円(税抜)。十七、十八両日に同店が催す「蔵まつり」の会場で、両日それぞれ三十個ずつを限定で発売する。また、四個以上での予約注文も受け付けるといふ(利用する日

の一週間前までに予約する)。また、マシユマロを酒粕に漬けて熟成させた「純米大吟醸」和シユマロⅡ左上写真Ⅱも二百個限定で生産し、「蔵まつり」で販売する。酒粕に漬けておくことで口どけが良くなり、キャラメルのような味わいになったとい

う。価格は四百円(税抜)。同社の渡邊隆専務は「定番の名物だけでは飽きられてしまう。飛驒古川の新しい名物を作り、全国的な周知を図って、地域への観光客増加につなげられたら」と話していた。予約や問い合わせは同店0577・73・2347へ。