



# 座談会

～ 中野市の食を発信するためにできること ～

食農フォーラム終了後にいった座談会の様子を紹介します。

## 食の大使就任の感想

**杉浦** 始めは、出演番組の縁で呼んでもらったので、中野市の方が自分をどう思っているか不安でした。だけど、今回の食農フォーラムにたくさんの方が参加してくれたので、温かい気持ちになりました。

**池田** 太陽さんに会いたがっている方は、まだまだたくさんいますよ。

**江口** 中野市はイベントをたくさんやっているから、どんどん来てほしいですね。

**池田** 食農フォーラムのトークショーで、中野市産の食材を使ったレシピのアイデアをいくつか出していましたね。その中でフルーツのリゾットがとても印象に残りました。

**杉浦** 出演している番組関係で師匠がたくさんいますので、日頃からいろんなレシピを考えていますよ。

**江口** レシピを考えるのには、材料が必要ですね。中野市は季節ごといろんな農産物が収穫されるんですよ。例えば、春はアスパラ、サクラソノ、山菜など。そういった農産物をこちらから送ろうと組合員と話しているんですが…。

**杉浦** 試作してみたってことですね。  
**江口** それで作った料理をブログとかで拡散していただけるとうれしいですね。農産物の知識も学べるような資料も送りたいですね。

## 中野市の農業

**杉浦** 農産物の種類って、増やしているんですか？

**江口** よりおいしいものを生産するために、種類が増えてますね。消費者が選んでくれそうなものをリサーチして、タイミングも考えながら、市場に出しています。

**杉浦** 次に売り出す農産物のストックがあるんですね。

**江口** 今となつては、シャインマスカットは有名ですが、売り出す前は、緑色のブドウが売れるのかと不安に思ったこともありました。農産物が売れて農家の収入が上がれば後継者も増えるので、将来売れる農産物をいろいろと試作しています。

**杉浦** 農家も高収入とかの魅力があれば新規就農者が増えますね。

**池田** 「農業を産業として見る」とよく言われますよね。農家は実業家で、農家のお父さんやお母さんは社長なんです。地元に戻っても、企業がないから働く場所もないという人がいますが、農業も選択肢に入れてほしいですね。





## 食の大使に期待すること

**池田** 市民の皆さんからしてみれば何気ない風景に、魅力が転がっていると思います。ぜひ、外からの目線で、中野市のいろんなものを体験して、たくさんの魅力を発見してください。杉浦さんの「気付き」を、私たちに教えてください。また、杉浦さんの持ち前の情報発信力に期待しています。中野市は農業の先進地域だと昔から言われています。いろんな農家が、それぞれに工夫をして、それぞれ違う持ち味がある。そんなところも発信してほしいですね。

**江口** 生産者は自分が作っているものが一番うまいと自信を持っているます。しかし、もつと上を目指すために、消費者の声を伝えて欲しい。杉浦さんは、番組などで全国の食に触れているので、「こんな農産物があったよ」みたいな情報を引っ張ってきてほしいです。

**杉浦** 僕が情報の架け橋になれば良いということですね。



## 食の大使の抱負

**杉浦** 中野市は、蓄えているものがたくさんあると分かりました。蓄えている種を植えて、芽吹かせていくのが僕の役目と思っておりますので、大輪の花を咲かせられるように頑張りたいと思います。

## 今後の活躍を期待しています!!

この座談会の様子を動画でご覧いただけます。(右記 QR コード)



動画でイベント紹介

## レシピ紹介

杉浦さんが食農フォーラムで披露した、中野市の食材を活かした料理レシピ「太陽流きのご麻婆」を下記のとおりご紹介いたします。また、今後も杉浦さんが考案したレシピ紹介を行う予定です。ご期待ください。

問い合わせ先  
売れる農業推進室  
☎ 2111 (内線406)



## 太陽流きのご麻婆 レシピ紹介

ナメコのぬめりが絶妙なきのご麻婆。きのこを大きめに切ると、きのこの食感をより楽しめます。ごはんにかけて食べるとお箸が止まりません。



豆腐じゃなくて  
エリンギです!!

### 材料 (4人分)

- ひき肉 150g
- きのこと数種類 300g (ブナシメジ、エリンギなど) ※ナメコは必須!
- ニンニク 2 かけ (みじん切り)
- ネギ (みじん切り)
- ワケギ (小口切り)
- ごま油
- 熟成豆板醤 大さじ 2
- 甜麺醤 大さじ 1
- オイスターソース 大さじ 1
- 味噌 大さじ 1
- 塩、コショウ
- 鶏ガラスープ 300g
- 片栗粉
- 粉山椒

- ① ナメコ以外のキノコは塩とコショウ、片栗粉を薄くまぶしておく。
- ② ひき肉を油が透明になるまで炒める。
- ③ ニンニクとネギのみじん切りを入れ、豆板醤、甜麺醤、オイスターソース、味噌を入れて炒める。
- ④ ①を入れて、軽く炒め、鶏ガラスープを入れる。
- ⑤ ナメコを入れて、煮る。
- ⑥ 仕上げにネギのみじん切りと塩、コショウ、ごま油を入れて、粉山椒を入れて出来上がり! 皿に盛り付けて、上にワケギをトッピングしましょう。

辛いのが苦手な方は、卵でとしてお召し上がりください。

