

◆料理を始めたきっかけ

【裕菜さん】小学2年生の時、学校の食育フォーラムで、学校の畑で採れた大根でおでんを作った時、料理って楽しいなと思ったのがきっかけです。

兄も料理が好きで、母が仕事でいない時はお昼にチャーハンを作ったり、試行錯誤しながらうどんを作ったりしているのを見ていて、手伝っているうちに自然と料理をするようになっていきました。

◆クッキングコンテストへの出場

【裕菜さん】クッキングコンテストに応募したきっかけも、兄が出場したのを見て出たいと思ったからでした。

伊良湖港が家から近く、新鮮な魚が身近に手に入ります。魚をメインにしようと思いました。毎日同じ魚が水揚げされるとは限りません。コンテスト前の1週間は、伊良湖港に水揚げされる魚を毎日買い取り、アクアパッツアにする魚を選びました。

田原市は、農業も漁業も盛んで、旬の食材が手に入ります。新鮮なトマトやブロッコリー、キャベツは、野菜のうまみを生かすためシンプルに料理しました。

料理は、見た目も大事なので、お皿やランチョンマットを持ち込み、見た目も食べたくなるような工夫をしました。

◆将来の夢

【裕菜さん】料理人になりたいです。これから、いろいろな料理に挑戦して、もっと料理が上手になりたいです。

◆お母さんから娘へ

【洋子さん】私の母が、保育園の調理師で、家に人が来たときにもてなすが上手な人でした。そんな母の姿を見て、自分も料理の道へと思い、栄養に関する学校へ進学し、食に携わる仕事に就いています。

そんな私を見て育った娘が、料理人になりたいと思ってくれてとてもうれしいです。田原産の新鮮な食材や、こだわりの調味料などを一緒に試し、どんどん料理に興味を持ってもらえたらなあと思っています。



▲準グランプリ受賞の喜びを語る渡曾親子

▼農政課
☎23局3517

今月の花

レイコ・コレ・いね 11

▶農政課 ☎23局3517

◎ウエディングに華やかなマム(菊)を



田原市の花の生産量の多くを占め、全国でもトップクラスの生産量を誇る菊ですが、お葬式のイメージを持たれる方も多いのではないのでしょうか。

しかし、最近では様々なシーンでマム(菊)が活躍しています。特にスプレーマムは花形や花色が豊富にあり、田原市では新品種もたくさん栽培されています。結婚式では、カラフルなスプレーマムがウエディングブーケや髪飾りなどに使われ華やかさを演出しています。田原市のスプレーマムは年間を通して栽培されているので、季節を問わず使うことが出来るのも魅力です。マムだけを使ったマムウエディングを行ってみるのも素敵かもしれませんね。



5月の 渥美半島 花と鉢花



カスミンソウ

(花/出荷時期:10月~6月)

花ことば

清らかな心

花束などに欠かせない花で、県内1位の生産量、約150万本出荷されています。



アジサイ

(鉢花/出荷時期:3月~6月)

花ことば

移り気、冷淡

梅雨に華やかさを添える花で、県内1位の生産量、約160万鉢出荷されています。