

♪風の音色に秋を感じ始めました

【今号の主な『おしながき』】

- ①穴粟メイプル発酵フェア開催
- ②鳥取果物情報
- ③新米まつり開催
- ④フォレストステーション満喫
- ⑤今後の主な予定、イベント

いつも地域の皆様、遠くからわざわざ足を運んで来ていただいているお客様に支えられ、お陰様で平成4年に前身となる波賀メイプル公社として発足した弊社は、この9月に31歳を迎えることとなります。

この間、皆様には弊社が取り組む「道の駅事業、宿泊事業、キャンプ場事業、農産物加工事業」等々に格別のご理解、ご協力を頂き心よりお礼申し上げます。

今後も中山間地の特性を活かした商品開発と観光振興を推進し、お客様に楽しんでほしい、笑顔になって頂くことをモットーに取り組んでまいりますので、変わらぬご支援を賜りますようお願いいたします。(社長)



◆日本酒発祥の地「穴粟」で培われた発酵文化の継承と新たな「発酵の風景創り」を目指し！

《キックオフ》

穴粟メイプル発酵フェア 9/2～9/10

“盛りだくさんな発酵メニューで皆様をお迎えいたします。”

発酵食は最強

企業における「健康経営」への参画や注目が集まる中、家庭や地域でも「健康で長生き」への関心が年々高まり、多種多様な実践活動が各所で取り組まれています。

その中で日本の伝統的な食文化である「発酵食」は、健康を維持し体調管理を良好にするために日本人に一番合った最適な食事であることが確立されてきました。

穴粟メイプルでは、地域の人々の健康づくりを食の面からサポートするため、弊社加工所で製造した発酵食を活用した食事環境を積極的に提供することとし、そのスタート事業として、穴粟メイプル発酵フェアを開催することとしました。

○スタート強化期間

令和5年9月2日(土)～10日(日)

○開催場所

「道の駅みなみ波賀」をメイン会場に「道の駅はが」、「フォレストステーション」で取り組みます

主な取り組み内容

①発酵料理教室&ランチミーティング

たつの市在住の発酵インストラクター「松下美幸講師」を招いた料理教室&ランチミーティングを開催します。

発酵のお話、甘酒ドレッシングを作ります。

ランチミーティングでは、講師を囲んで発酵ランチを食べながらフリートーク

②発酵食品特設コーナー設置

味噌、お酒、漬物、食品等、発酵関連商品の特設コーナーで提供します

③フォレスト レストラン、道の駅はが食堂、道の駅みなみ波賀レストランで期間中発酵ランチメニューを提供します。

④藍染めなどの発酵文化の啓発、体験プログラムを計画しています。



【※発酵ランチプレート】(商品例)

☆ご飯は紫黒米、メイン料理は鶏肉の塩麴漬け唐揚げ、おからコロケ、波賀味噌の味噌汁、ヨーグルト、豆腐、サラダ、リンゴドレッシングなど、バランスの取れた食事を提供しています。

発酵フェア企画① 発酵料理教室&ランチミーティング

みなみ波賀 加工所&レストラン

開催日：令和5年9月7日(木)

時間：10時開始、終了13時頃

参加費：1,500円

昼食代：1,250円(発酵ランチプレート)

申し込み：道の駅みなみ波賀 0790-75-3999

募集人員は15名です。(先着順)

※ネットでも案内中！！

発酵フェア企画② 発酵ランチメニュー

道の駅・フォレスト レストラン

☆それぞれの施設で発酵にこだわった発酵ランチをご提供します。

☆五穀米、紫黒米、塩麴付け唐揚げブルーベリーヨーグルト、自家製甘酒、波賀味噌料理などなど

☆フォレストステーションは、期間中、土曜、日曜に提供いたします。

発酵フェア企画③ 特設コーナー

みなみ波賀 売店

☆道の駅みなみ波賀売店内に特設コーナーを設置し、発酵食品を販売いたします。主な商品は以下のとおり

☆日本酒、ブルーベリーワイン、醤油

☆波賀味噌、オリジナル甘酒「にわの糎」

☆粕漬け、パン工房商品各種

9月2日から10日までフェア開催中