

読んでみよう 解いてみよう さん太のワークシート

美作地域では観光振興を目指し、地域の食材を使ったメニューの開発が進められています。記事を読み、質問に答えましょう。

Q1 美作地域の食材を活用したメニュー開発などで観光振興を目指すプロジェクト名が第1段落（リード）にあります。次の を埋めましょう。

美作国 “ ” プロジェクト

Q2 リードを読み、メニュー開発にはどんな人が取り組んでいるのか、次の を埋めて答えましょう。

や のグループ、 ら

Q3 次のメニューは中間審査会で発表された料理です。第4、5段落を参考に を埋めましょう。

- ◎ のサトイモと「」のクリームコロッケ
- ◎ 津山産 のパスタと のチーズ、美咲町の卵を使ったカルボナーラ
- ◎ 真庭市の と特産ヤマノイモ「銀沫」の
- ◎ 勝英地域特産黒大豆・ を混ぜた



美作地域の食材を使った新メニュー開発に向けて開かれた中間審査会

美作地域10市町村の食材を活用したメニュー開発や伝統料理のPRを通じて観光振興を目指す「美作国「美味し国」プロジェクト」の実行委員会が16日、メニュー開発に向けた中間審査会を津山東高（津山市林田）で開いた。開発を手掛けている高校生や大学生のグループ、料理人らは講評を参考にレシピを磨き、2月に予定している公開審査会に臨む。
（山本唯菜）

美作の食材活用 美味し食

そずり肉のクリームコロッケ 作州黒混ぜたちらしずし

プロジェクトは、美作国観光連盟などでつくる実行委が新たに開発したメニューや郷土料理を「美味し食」に認定。提供店舗での普及・拡大などに取り組み、誘客につなげるのが狙い。

メニュー開発に向けては昨年10月、観光客が旅行で訪れて食べてみたいと思つメニューと、新型コロナウイルス収束後のインバウンド（訪日外国人客）需要などを見据え、動物由来の食品を口にしない「ビーガン」（完全菜食主義者）向けの「美

実行委 23種中間審査

作州ビーガン（仮称）をテーマに募集。応募したホテルの料理人らのほか、実行委の依頼を受けた津山東高、美作大のグループ、日本野菜ソムリエ協会が開発を進めている。

実行委メンバー6人による中間審査では、参加者が23種類を発表。奈義町産のサトイモと牛の骨周りから削り取った「そずり肉」のクリームコロッケのほか、津山産小麦の Pasta と真庭市産のチーズ、美咲町の卵を使ったカルボナーラ。

公開審査会は味や見た目、地域性、独自性などから選考し、認定メニューを決定する。そずり肉のハンバーガーを提案した美作大食物学科1年寺田菜央さん（19）は「食材のバリエーションや使い分などで工夫が必要だと分かった。地域の食の魅力をもっと出せるように研究を重ねたい」と話し

18日付山陽新聞、作州ワイド版



過去の問題は
こちらから▶▶