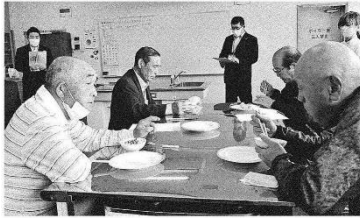


年 組 名前:



村産トウモロコシを使った料理の試作品

忍野コーンで新名物

試作に高評価、商品化へ

忍野村は村特産のトウモロコシを使い、開発を進めている新たな特産品の試食会を、村保健福祉センターで開いた。トウモロコシの風味を生かした試食品を、参加者は高く評価。村は試食会で出た意見を踏まえて改良を重ね、商品化する予定。

試作したのはトウモロコシの炊き込みご飯や、トウモロコシの粒やピューレを練り込んだフランクフルトなど4種類。KANAEフードビジネス研究所（市川三郷町）の芦沢香苗代表がレシピ開発に携わった。

試食会は16日に行われ、天野多喜雄村長のほか、村職員や村特産品開発部会のメンバー約20人が参加。天野村長は「トウモロコシが入っている

だけで、料理がさらにおいしく感じた。新しい感覚だ」と高く評価した。

村観光産業課によると、村産トウモロコシを使用し、山梨大と共同開発した「どうもろこしドリンク発酵飲料」を昨年発売。地域活性化や農業振興につなげようと新たな特産品の開発に着手した。

芦沢代表は「トウモロコシのおいしさを残すにはどうすれば良いか研究した。おいしいと言ってもらえて良かった」と話していた。村は今後、改良を重ねながら本年度中の商品化を目指していくとしている。

(2022年6月25日付 山梨日日新聞 24面)

問1 トウモロコシを使った、新しい商品の試食会の記事です。試作した商品を2つ答えてください。

.....

.....

問2 天野村長は、試食した感想をどのように答えましたか。

.....

.....

問3 忍野村には、トウモロコシ以外の特産品や観光施設があります。あなたが知っている忍野村の特産品や観光施設を書いてください。

.....