

年 組 名前:

たまねぎ塩こうじ 開発へ

大月市の飲食店関係者でつくる「大月食彩の会」(幡野会長)は、市産のタマネギと塩こうじを使った「たまねぎ塩こうじ」の商品化を進めている。市がブランド化を目指すタマネギの新たな活用方法を探ろうと昨年末から取り組んでいる。幡野会長は「新しい名物にしていきたい」と話している。

〈飯野 裕平〉



「たまねぎ塩こうじ」を試作するメンバー

大月市大月2丁目

大月の飲食店関係者 市内産で「新名物に」



仲沢 篤志、武田 寛明、赤池 悠(富士北麓)
飯野 裕平(大月・上野原) 赤池 悠(都留)

今年、市制70周年に合わせて開発を企画。「吉村味噌店」(市駒橋1丁目)に協力を求め、同店のこうじを使った商品を作ることにした。

同店によると、タマネギを使った塩こうじは普通の塩こうじと比べてコンソメのような風味が生まれるのが特徴。肉の旨味になるほか、スープのベースなどに活用できる。冷凍保存で約1年もつという。

14日に大月区民会館で試作会があり、メンバー約10人がタマネギをみじん切り、すりおろしの2種類に分け、塩こうじを合わせた。市内で居酒屋を営む牧井裕子さん(45)は「タマネギの風味を感じられておいしい。活用して店を出す新しいメニューを考えたい」と話す。

今後、会に参加する約20店舗のオーナーと作り方を共有し、新メニューの開発を働きかける。塩こうじは年内の商品化を目指す。幡野会長は「塩こうじもタマネギも市内の食品。開発を通じて市の魅力を引き出したい」と話している。

(2024年2月28日付 山梨日日新聞 15面)

問1

「大月食彩の会」が商品化を進めている「たまねぎ塩こうじ」は、大月市産のなにを使っていますか。

.....

問2

「たまねぎ塩こうじ」は、普通の塩こうじと比較すると、どのような特徴がありますか。

.....

問3

「大月食彩の会」は、今後どのような活動を計画していますか。

.....