さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：

ゆばカレーで特産PR

身延の観光施設 集客狙い考案

峡南

身延町特産のゆばとシーフードカレーを組み合わせた「ゆばカレー」

飯野 柊平
斎藤 君美

身延町相又の観光施設「みのぶ ゆばの里」は、町特産品のゆばを使ったカレー「ゆばカレー」を考案した。ゆばの魅力を周知するとともに、コロナ禍以降落ち込んでいた来客の回復を図る。

同施設は、ゆばの販路拡大と町の活性化を図ろうと2003年にオープン。ゆばや町内で採れた農産物を販売しているほか、ゆばの製造体験などを提供している。コロナ禍や中部横断自動車道山梨―静岡間の全線開通で、施設が面する国道52号の交通量が減少したことなどから、19年までは毎年約12万人あった来客が24年は約5万人に減った。

施設は「子どもから大人まで気軽に食べられるメニューで集客を目指そう」と、ゆばカレーを考案。ゆばは、同所で製造している棒状に丸めた形と弾力が特徴的な「五峰」を使っている。材料には試作でゆばと相性の良かったイカやホタテ、アサリを使い、ボリュームのあるカレーに仕上げた。

施設内の「お食事処 清流」で9月から販売する予定。施設を運営する「企業組合みのぶゆばの里とよおか」の大野百合子専務理事は、「試行錯誤を重ねたゆばカレーを多くの人に味わってほしい。さまざまな料理にアレンジできるゆばの魅力も感じてもらえたらうれしい」と話した。

料金は1100円。清流は午前11時～午後5時半で火曜休館。問い合わせは同施設、電話0556（62）6161。

〈斎藤君美〉

（2025年8月28日付 山梨日日新聞13面）

問1 「ゆばカレー」を考案した施設名を答えてください。

……

問2 「ゆばカレー」を考案した理由を答えてください。

……

問3 どのようなゆばを使って「ゆばカレー」を作りますか。

……

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します
Copyright © 2025 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.