

首都圏調理師専門学校における十勝産食材PR実施結果 (とち食ブランド連携・発信事業)

1 目的

十勝地域は、農業生産額が全道の4分の1を占めるなど、わが国の食料供給基地の役割を果たしているが、道外の消費地における十勝の「食」の認知度は、まだ低い状況にあることから、将来的に食産業に関わる調理師専門学校の生徒を対象に十勝産食材のPRを行い、十勝産食材の認知度向上及び販路拡大並びに十勝への誘客につなげる。

2 実施日及び実施先

実施日：平成29年2月18日(土) 9:30～13:00
実施先：香川調理製菓専門学校(東京都豊島区駒込3-24-3)

3 実施内容

実際の調理等を通して十勝産食材の魅力を実感してもらえるよう同校の卒業制作展に十勝若牛を提供し、生徒や保護者等の来場者に対して十勝若牛とその生産地の魅力についてPRを行った。
また、来場者に十勝を紹介するリーフレット等を配布し、十勝の観光PRも併せて行った。

『十勝若牛』とは

十勝管内清水町で生産され、独自の飼養ノウハウにより生後約14ヶ月で出荷される赤身の牛肉。霜降りではなく「赤身肉の旨味」を追究し、きめ細かくやわらかい肉質が特徴。平成25年11月には、地域団体商標として特許庁から登録を受けている。

(1) デモンストレーション調理におけるPR(参加者：生徒4名、来場者約50名)

調理師科の生徒による西洋料理のデモンストレーション調理において、十勝若牛を使用し、「牛カツレツ チーズ風味」を作成。併せて、振興局職員から十勝若牛の概要と十勝地域の魅力についてPRを行った。



(2) 立食パーティーにおけるPR(参加者：生徒約300名、来場者約500名)

生徒が調理した料理を保護者が試食する立食パーティーにおいて、十勝若牛を使用した料理を2品作成(ローストビーフ・牛バラ大根煮)。併せて、振興局職員から十勝若牛の概要と十勝地域の魅力についてPRを行った。



(3) 生徒や来場者の感想

- ・ローストビーフで食べたが、やわらかくとても食べやすかった。
- ・肉に弾力があって、旨味がすごかった。
- ・やわらかく自然な旨味を感じた。
- ・やわらかくクセがなくてよかった。

(4) 校長(元 ホテルオークラ神戸 総料理長)のコメント

- ・「仔牛(育成期間約6ヶ月)」のカテゴリーは従来からあるが、育成期間約14ヶ月の「若牛」というカテゴリーは初めて聞いた。
- ・高級レストランやホテルでは、牛肉については、低価格で質のよいものを常に求めている。十勝若牛も、この品質で和牛より低価格であれば十分魅力的である。