

しらおふれあいフェスタ

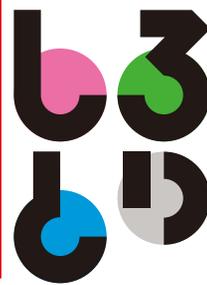
主催/株式会社しろとり 後援/六の里棚田米生産組合



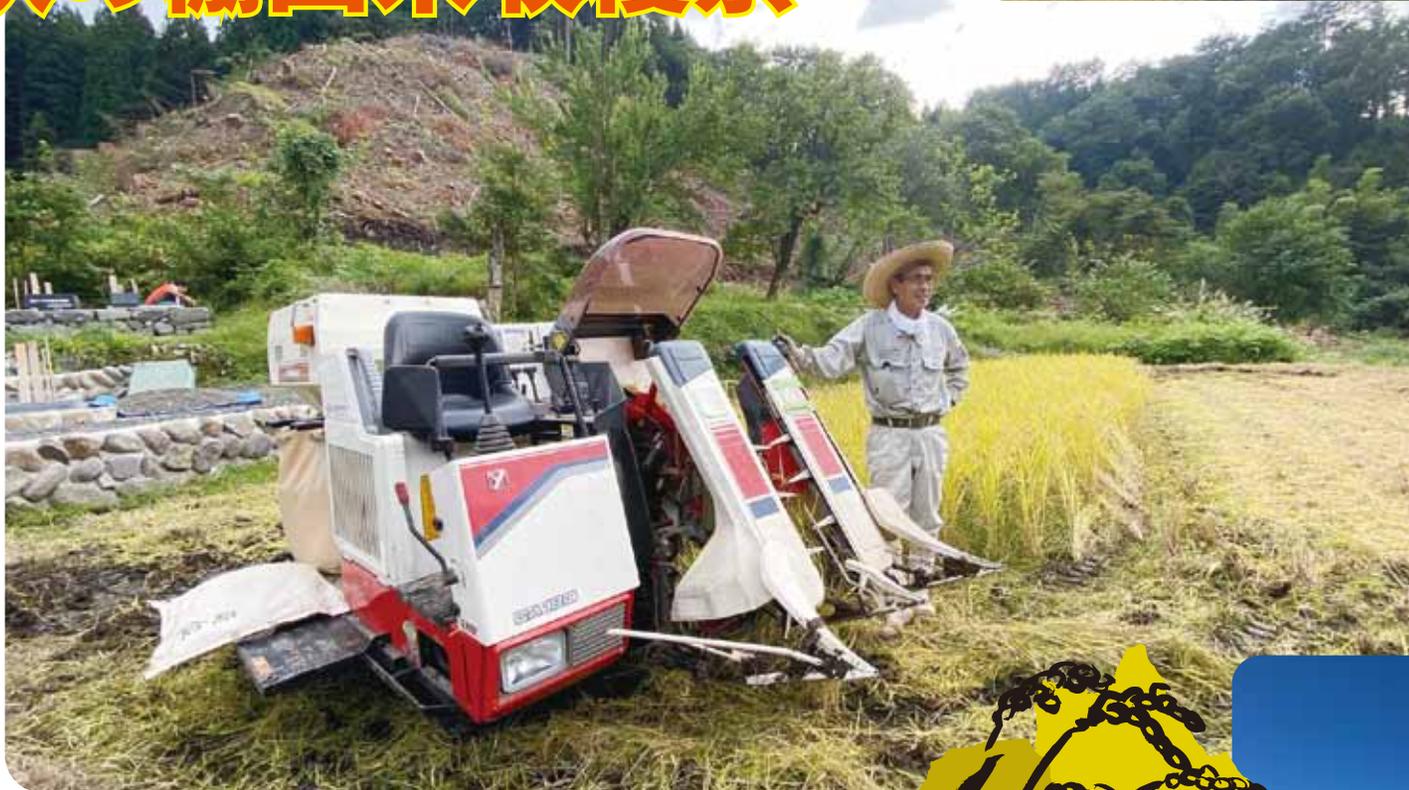
奥美濃のめぐみ

しろとり通信

2020年11月 NO.7
発行/(株)しろとり
電話 0575-82-2000
一道の駅—
「清流の里しろとり」
「白尾ふれあいパーク」
「白山文化の里長滝」



秋の棚田米収穫祭



令和2年 **11/1** (日) 10:00-15:00

道の駅 白尾ふれあいパーク

郡上市白鳥町恩地11-1 ☎0575-84-1188 (小雨決行)



今年もおいしいお米ができました!

おにぎりの試食、牛道地区の野菜販売コーナー、鹿肉の焼肉も

郡上市白鳥町牛道地区。六ノ里、阿多岐、野添、中西、恩地、那留の6つの地域から成り立っている。その中でも六ノ里は白山信仰ゆかりの白尾山の麓にあり、東西に開けた谷間。そのため日照時間が長い。約80世帯が暮らし、約20町歩の棚田が広がる。ここでとれるお米は、食味コンテストではいつも上位。

棚田米のおいしさの秘密は、白尾山から流れる澄んだ水と、日照時間が長く、昼と夜の寒暖差の大きい気候。生産組合が手がけるのは約8町歩。生産量に限りがある分、生産者の愛情が行き届き、減農薬で大切に栽培される。ふれあいフェスタでは、新米から作ったおにぎりの試食会、軽トラの荷台でカボチャ、白菜、えごまなどが販売される。また同コーナーでは鹿肉の焼肉など山の幸も並ぶ。

六の里棚田米生産組合 郡上市白鳥町六ノ里 ☎090-1985-8574



六ノ里棚田米の自家製酵母が生きるおいしい手作りパン

知る人ぞ知る白鳥の小さなパン屋さん。自家製酵母を使ったおいしいパンは定評がある。マルシェに出店すると1時間で売り切れる。オーナーの平野里絵さんのお父さんは六ノ里出身。utapanのパン作りには、一年を通じて六ノ里の棚田米からとる自家製酵母が欠かせない。

また季節ごとに郡上でとれた苺やぶどう、りんごなどからできた季節の自家製酵母も使う。自家製酵母を使うのは、すべて手作りにこだわるから。「手間はかかりますが、作っていて楽しい」と平野里絵さん。

営業日は木、金、土の3日間。ベーグル、メロンパンなど15種類のパンが店頭で並ぶ。おいしさの秘訣は作り手がしっかり生活を楽しむこと。雪に埋もれる1月2月は出張販売。

utapan 郡上市白鳥町白鳥522-1 ☎090-5454-5697

生産者と消費者を笑顔をつなぐ「青空めし」

2010年に有志5人で「郡上食育応援隊」を結成。農家、カフェ経営者、公民館館長らに声をかけ、現在は40人のメンバー。郡上市内で「食育」に関する様々なボランティア活動を行っている。「食育」とは、様々な経験を通じて、「食」に関する知識と、バランスの良い「食」を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育むこと。

郡上食育応援隊のイベント「青空めし」では、メンバーが郡上市内の農園を訪れ、収穫体験をし、採れたての食材をその場で調理し食べる。先日は郡上市和良の兼山農園でトマトを収穫し、料理作りを楽しんだ。石徹白のサユールいとしろでは、石徹白の在来種の蕪、大根を味わった。美並のてんち農園では、サツマイモほり。土鍋でサツマイモとご飯を炊いた。

今回のフェスタではメンバーがフリーマーケットを出店。不用品のバザーを行う。掘り出し物を見つけよう。

郡上食育応援隊 郡上市八幡町小野139-8
三嶋友美 ☎090-8958-1948