

まるごと“ふらの”を華麗(カレー)に食べよう!  
 ~食(カレー)を通して農業・商業・消費者を結ぶかけ橋に~

第220号 2015. 9. 8 配信  
 発行元:食のトライアングル(農・商・消)研究会

# がらんぽ通信



毎月22日は華麗(カレー)の日!  
 毎月6日はオムカレーの日!

## 食のトライアングル(農・商・消)研究会は

地元の食材に付加価値をつけたカレーを通して、食への意識や関心を高め、市内はもとより道内外に“ふらの”の魅力を華麗(カレー)に発信することを目的に、「楽しく・ゆるやかに・継続して」を基本にワクワクさせる取り組みを展開します。

### トピックス:オムカレーレシピカード市内小中学生へ配布 ~9月9日「ふるさと給食」の献立日に実施~

富良野広域連合 富良野学校給食センター(所長:佐藤清理)が9月8日から11日の期間中に実施する地元食材率を高めた学校給食「ふるさと給食」において、9日、富良野市のご当地グルメ「富良野オムカレー」が登場する。

富良野オムカレー推進協議会(会長:石川節子)は、市教育委員会と連携し、9日の献立化にあわせ市内の小中学校全校(15校)の児童・生徒、教員ら約2千名に、家庭の食卓でオムカレーを作る機会を助長させるためオムカレーレシピカードを配布する。

レシピカードは、同協議会とハウス食品㈱が、オムカレーを家庭の食卓で作る・食べるなど、食文化の醸成を図ることを目的に共同製作した。同カードには半熟オムレツとカレーソースの作り方を紹介、裏面には地元野菜の出荷時期や貯蔵可能期間を表示した「ふらの農産物カレンダー」を表記している。

同協議会は、富良野オムカレーを通して、食と観光振興による地域活性化を進めるほか、オムカレーを地域に根差した食文化に醸成を図るため、富良野緑峰高校園芸科学科のふらのカレンダー娘やハウス食品㈱と家庭の食卓でオムカレーを作る活動に力を入れている。

同協議会事務局長の松野健吾さんは、「児童や生徒にレシピカードを配布することで、家庭内でオムカレーの会話やオムカレーづくりのきっかけにつながり、将来的に家庭の食卓でオムカレーを作る食文化の定着を図りたい」と期待を寄せる。



富良野オムカレー推進協議会とハウス食品㈱で共同製作したオムカレーレシピカード



レシピカードは2つ折(12.5cm×9cm)、半熟オムレツとカレーソースの作り方を紹介、裏面には「ふらの農産物カレンダー」(=出荷時期、貯蔵可能期間を表示)を紹介している。

