

豊田版



サギソウ

花田 幸三

新城美術協会所属

ニュース、情報は下記へ

社会部

052-231-1650・5919

Eメール

shakai@chunichi.co.jp

豊田支局 〒471-0849

豊田市美山町3-34-34

0565-24-1010 Fax25-1118

岡崎支局 〒444-0863

岡崎市東明大寺町16-18

0564-22-1661 Fax25-1554

刈谷通信局

0566-21-0077 Fax26-0285

安城通信局

0566-76-3355 Fax76-0900

西尾通信局

0563-56-3135 Fax56-3136

碧南通信局

0566-41-0468 Fax43-1047

豊橋総局

0532-52-7181 Fax54-4655

中日新聞へのご意見は

読者センターへ

052-221-0800 Fax221-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

広告のお申し込みは

広告局三河アドセンターへ

岡崎 0564-23-3051(代)

掲載写真を購入希望の方は

最寄りの中日新聞販売店へ

ひまわり 12

- 8.75 まるっと！ジモナビ
- 9.00 よーいどん！
- 11.00 歌が一番！其ノ百十五
- 0.40 学び舎▽石畳小学校
- 1.00 よーいどん！
- ダイジェスト画
- 2.00 NとよたNOW画
- 2.30 NみよしTODAY画
- 3.00 ひまわりタイム

このまちうどん 全国挑戦

夢農人とよた、来月うどんサミットへ



蒲郡市で十一月九日に開かれる「第四回全国ご当地うどんサミット」に、豊田市の若手農家グループ「夢農人とよた」が初挑戦する。食材の生産から加工まで大半を地元で手掛けたオリジナルの「このまちうどん」を出品し、豊田のおいしい食をアピールしたい考えだ。

(河北彬光)

このまちうどんは、夢農人が二〇一二年に考案した。豊田産小麦だけで作った麺を使用し、夢農人のメンバーが生産したブランド豚「三州豚」のばら肉を煮込んだ具材やタマネギ、青ネギをトッピング。麺は地元の大川製麵所(畷部東町)、おだしベースのつゆは神谷醸造食品(高岡町)が手掛けた。豚肉特有のこくのある味わいが特長だ。

これまでは市内の催しなどでメンバーたちが不定期に販売してきたが、



全国へアピールする好機として参戦を決めた。サミットは国産小麦を使った全国二十五種類のうどんが集結し、来場者の投票でグランプリを決める。二十八日には夢農人会長の鋤柄雄一さん(西尾)らメンバー五人が市役所を訪れ、太田稔彦市長に参戦を報告。三州豚を生産する養豚農家の鋤柄さんは「豊田の農家をアピールするきっかけにした」と抱負を語った。試食した太田市長も「こくがあつて素材で懐かしい味。良い結果を待っています」と激励した。

サミットはラグーナ蒲郡のフェスティバルマーケット特設会場で午前十時〜午後三時に開催される。県内からは蒲郡市の「ガマゴリうどん」や名古屋市の「みそ煮込みうどん」なども参戦予定。このまちうどんは半人前を二百円で販売する。

①全国ご当地うどんサミットに向けて意気込む夢農人のメンバーたち。豊田市役所で
②豊田産の食材で作った「このまちうどん」