

OUR 徳島

県政だより
アワーとくしま

平成30年2月号
No.378

発行：徳島県経営戦略部秘書課
〒770-8570 徳島市万代町1丁目1番地 TEL088-621-2020 FAX088-621-2823
人口742,113人 男353,755人 女388,358人 世帯数308,387世帯 [2018年1月1日現在]

創り出すのは、徳島ブランドの新たな価値。

関西の台所と呼ばれるほど、豊かな食材に恵まれた徳島県。その特色や魅力を全国に伝え、消費拡大や観光誘客へとつなげるためには、従来の枠組みを超えた取り組みが不可欠です。県では、情報発信や交流の拠点となる「ターンテーブル」を東京都渋谷区にオープンするとともに、小型PR車両「でり・ばりキッチン 阿波ふうど号」を新たに導入。さまざまな角度から食や文化等をPRするとともに、徳島ブランドの「新たな価値」の創出に挑戦しています。ぜひ、皆さんも応援してください。

徳島の魅力を世界に伝える 体験型施設が東京・渋谷にオープン

ターンテーブル TurnTable

「一度の高いやつ」が 生み出す地方創生の時間



「一度の高いやつ」が「一度の高いやつ」を生み出す地方創生の時間。徳島の魅力を世界に伝える体験型施設「ターンテーブル」が2月4日、東京都渋谷区にオープンしました。県の公募により決定した徳島の食材を用いたレストラン・バル、宿泊施設、マルシェ（市場）交流スペースの4つの機能を併せ持った施設です。

「一度の高いやつ」が「一度の高いやつ」を生み出す地方創生の時間。徳島の魅力を世界に伝える体験型施設「ターンテーブル」が2月4日、東京都渋谷区にオープンしました。県の公募により決定した徳島の食材を用いたレストラン・バル、宿泊施設、マルシェ（市場）交流スペースの4つの機能を併せ持った施設です。

「一度の高いやつ」が「一度の高いやつ」を生み出す地方創生の時間。徳島の魅力を世界に伝える体験型施設「ターンテーブル」が2月4日、東京都渋谷区にオープンしました。県の公募により決定した徳島の食材を用いたレストラン・バル、宿泊施設、マルシェ（市場）交流スペースの4つの機能を併せ持った施設です。

「一度の高いやつ」が「一度の高いやつ」を生み出す地方創生の時間。徳島の魅力を世界に伝える体験型施設「ターンテーブル」が2月4日、東京都渋谷区にオープンしました。県の公募により決定した徳島の食材を用いたレストラン・バル、宿泊施設、マルシェ（市場）交流スペースの4つの機能を併せ持った施設です。



●ターンテーブルには「徳島の価値を伝えたい」という意識を共有するスタッフが集まっています。

小型PRトラックが いよいよ始動

でり・ばりキッチン 阿波ふうど号

徳島の豊かな食をPRするため、県では平成16年度より大型イベントトラック「新鮮なっ！とくしま」を展開。大型車ならではのインパクトや、キッチン、ステージ、音響設備などを備えたオールインワン型の汎用性を活かして、本県の食の魅力を全国発信する強力な「推進エンジン」として活躍してきました。北海道から九州まで実に600回にわたる出動実績があり、走行距離は20万キロをはるかに超えています。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

さらに、ステアリングアシストシステムや真空調理器、スプレージンなど、キッチン機能も飛躍的に向上。本格的な調理はもちろんだら、炊き出し時の大量調理なども余裕を持って行うことができます。

今後は首都圏の量販店やイベントなどで県産食材のPRを行うほか、本格的な料理のデモンストレーションや料理教室、収穫・調理・試食を一体にした生産現場での体験活動などを行っていく予定です。県産食材の消費拡大の起爆剤として全国を駆け巡ります。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。



●キッチンでは国内外から集まった一流の料理人たちが腕を振るっています。



●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



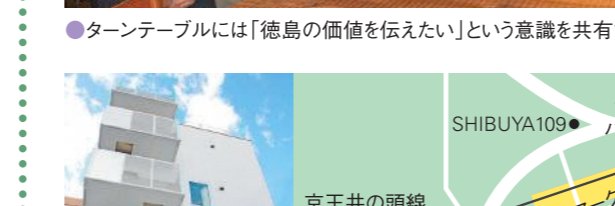
●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



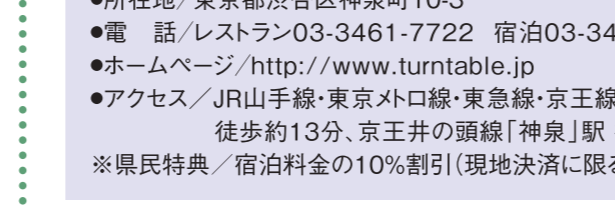
●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



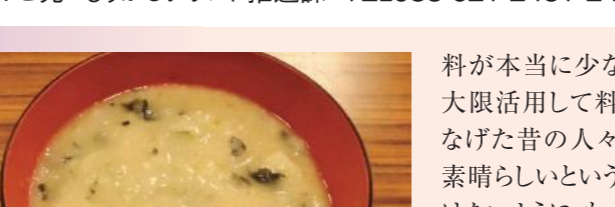
●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



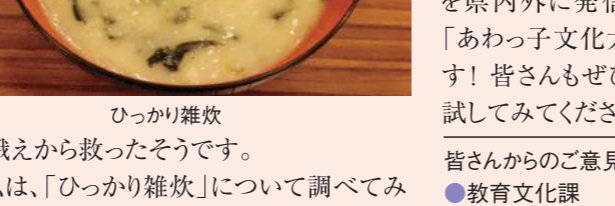
●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



●徳島から届いた食材を使い、素材の美味しさを引き出した料理を提供。



●先日開催された「親子レモン掘体験」でも、小型車両の特徴を活かして大活躍！参加者には、採れたてのレモンを使った料理が振る舞われました。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

「阿波ふうど号」の大きな特長のひとつが、3トントラックをベースとしたコンパクトな車体サイズです。11トントラックの「新鮮なっ！とくしま」号に比べ、首都圏など都心部で求められる「小回りの性能」を大幅にアップし、これまで高さ制限で出入りできなかった場所や、スペースが限られた店頭などでも活動することが可能になりました。ハイブリッド車両の採用により、環境面にも配慮しています。

言葉だけでは伝えきれない魅力を 全国に届けてください。

生産者の一人として「阿波ふうど号」のデビューを楽しみにしていました。「でり・ばりキッチン」という親しみやすいネーミングもいいですね。「新鮮なっ！とくしま」号よりもコンパクトサイズになったことで、小規模な商業施設にも、どんどん出向けるようになったことが大きいと思います。調理機器も充実しているため、素材のおいさを最大限に引き出した状態でPRしてもらえるのも嬉しいですね。

私自身、地域の仲間たちと「農家ソムリエ〜ず」というチームを作り、一丸となって「なると金時」のPRに務めています。他県との競争がますます激しくなる中、「言葉だけでは伝えられない魅力」を「阿波ふうど号」で発信していただき、徳島ブランドの価値を全国に広げてください。

私自身、地域の仲間たちと「農家ソムリエ〜ず」というチームを作り、一丸となって「なると金時」のPRに務めています。他県との競争がますます激しくなる中、「言葉だけでは伝えられない魅力」を「阿波ふうど号」で発信していただき、徳島ブランドの価値を全国に広げてください。

私自身、地域の仲間たちと「農家ソムリエ〜ず」というチームを作り、一丸となって「なると金時」のPRに務めています。他県との競争がますます激しくなる中、「言葉だけでは伝えられない魅力」を「阿波ふうど号」で発信していただき、徳島ブランドの価値を全国に広げてください。



●お問い合わせ先 もうかるブランド推進課 TEL088-621-2431-2408 FAX088-621-2856



●所在地/東京都渋谷区神泉町10-3
●電話/レストラン03-3461-7722 宿泊03-3461-7733
●ホームページ/http://www.turntable.jp
●アクセス/JR山手線・東京外環線・東急線・京王線「渋谷」駅徒歩約13分、京王井の頭線「神泉」駅徒歩3分
※県民特典/宿泊料金の10%割引(現地決済に限る)

東京の方々のおいしい笑顔が 目に浮かぶようです。

縁あって、ターンテーブルが提供する料理の一つに、当店阿波牛を扱っていただけることになりました。実際に調理されたお肉を試食会で食べた時には、あまりのおいしさに言葉が足りませんでした。「徳島の食材で、東京の人をビックリさせたいんだ」と話していた関係者の方々の熱意を実感することができました。

全国各地にあり、阿波牛の知名度は必ずしも高いとは言えません。徳島産の食材を全国有数のブランドに育てるためには、単なるおいしさを越えたインパクトが必要になります。日本で最も競争が激しい東京の地で話題になれば、阿波牛だけでなく「徳島県」そのものの価値が高まるはず。おいしいお肉が提供できるよう、私も頑張ります。



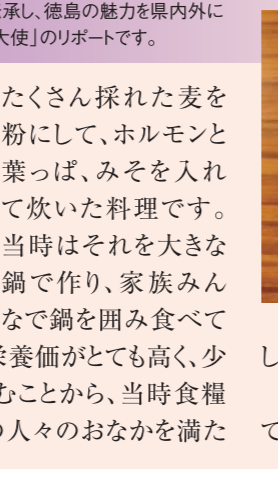
●徳島の新鮮な食材が並ぶマルシェコーナー。

あわっ子文化大使通信

あわ文化を次の世代に伝承し、徳島の魅力を県内外に発信する「あわっ子文化大使」のレポートです。

たくさん採れた麦を粉にして、ホルモンと葉っぱ、みそを入れて炊いた料理です。当時はそれを大きな鍋で作り、家族みんなで鍋を囲み食べていたそうです。また、栄養価がとても高く、少量でもおなか膨らむことから、当時食糧不足だったたくさんのおなかを満たすのに役立ちました。

私は、「ひっかり雑炊」について調べてみて分かったことがあります。それは、戦後食料が本当に少ない中、限られた食材を最大限活用して料理を作り、明日へと命をつなげた昔の人々の知恵は、本当に偉大で素晴らしいということです。私も昔の人に負けないように、もっと徳島の文化を知り、それを県内外に発信していけるような立派な「あわっ子文化大使」になれるよう頑張ります！皆さんもぜひ一度、「ひっかり雑炊」を試してみてください。



●ひっかり雑炊

皆さんからのご意見・ご感想をお待ちしています。
●教育文化課
TEL088-621-3055 FAX088-621-3056

野菜料理を+1 プラス ONE

野菜摂取量UPをめざして
そば米とレンコンの、もちもちのやつ

★野菜使用量250g エネルギー328kcal(1人分)
① そば米をゆでる。レンコンの2/3をすりおろし、残りはみじん切りにする。
② たまねぎ、紅しょうがはみじん切り、ねぎは小口切りにする。
③ ①と②に片栗粉とごま油、塩、こしょうを加え混ぜ合わせる。
④ 大きじ1ずつラップで包み、丸める。
⑤ 電子レンジで5分加熱する。

【材料(1人分)】 ●そば米大さじ1 ●レンコン80g ●たまねぎ160g ●ねぎ小さじ2 ●紅しょうが小さじ2 ●片栗粉大さじ4 ●塩・こしょう少々 ●ごま油大さじ1
[レシピ提供]平成29年度「野菜たっぷり料理レシピコンクール」応募作品より

徳島は宣言する VS 東京