

(第3種郵便物認可)

# 14食材を認定

## 四日市地域ブランド

四日市市の魅力ある食材を掘り出し、全国に発信する「まるごと四日市地域ブランド」の第一回認定式(中日新聞社後援)が三日、市文化会館で開かれた。市の食材をブランド化し、四日市のイメージを向上させようと、四日市市周辺のホテルやレストランのシェフらが「地域ブランド認定実行委員会」をつくり、認定する食材を募集していた。

二十一件の応募があり、シェフらがこだわりや独自性、信頼性などを総合的に審査した結果、十四の農産物や加工品が選ばれた。各生産者には、同委員会から認定書が贈られ、商品に認定シールを張ることができる。

食材を使った特別メニューを開発したり、シェフ間のネットワークを通じて、県内外に魅力を発信したりする。実行委員長を務める四日市都ホテルの日本料理調理長の南出謙一さん(66)は「生産者の熱い思いを感じた。四日市の食材をもっと掘り起こしたい」と語った。(土屋晴康)

認定を受けたみなさんと食材 加藤勝也(牛)▽三重畜産(ハンバ)



認定書を受け取る生産者(左)と四日市市文化会館で

- ▽田中靖士(トマト)
- ▽清水農園(豚肉)
- ▽タカラバイオ(しめじ)
- ▽上杉弘文(トマト)
- ▽丸鬼産業(こま)
- ▽伊勢蔵(みそ、しょうゆ)
- ▽伊藤忠志(コシヒカリ)
- ▽大矢貞雄(ジャガイモ、カブ)
- ▽四日市大エネルギー環境教育研究会(卵)
- ▽マルシゲ清水製茶(かぶせ茶)