

HEART PLUS

2025年
夏号

6月18日 持続可能な食文化の日

食は人を笑顔にする文化だ

日本陶彩(㈱)はこの「06月18日「持続可能な食文化」の日」に自国・世界の食文化に思いをよせ、健康と福祉の確保を目指し、食育等の機会でユネスコ無形文化遺産である“和食”的文化を広げたい、伝えたい。ユネスコ“食文化”創造都市である山形鶴岡市・大分白杵市の活動に学び、美食俱楽部の北大路魯山人「食器は料理の着物」のように料理全般、食文化から食器を語りたいと思います。

たんぼ

庄内一円、名米「つや姫」を始め鶴岡は米どころでもある。湯田川温泉から引いた湯は約30~32度と種もみの発芽に最適な温度。種もみを詰めた袋を半日浸し、水路に敷いた枕木の上に袋を並べ、藁で覆い半日蒸して発芽を促進させる。美味しいお米を作るひと手間、工夫です。そのお米をもっと素敵に味わうために鶴岡では多くの料理人や地元の方々の企画が盛りだくさんの「たんぼの味(鶴岡食文化都市推進協議会編 メディア・パブリッシング(20120920))」というレシピ本があります。米の魅力を再発見できるレシピ。米は和食はもちろん、洋食にもイタリアンにもなる万能食材、もっと楽しく味わう工夫がそこにはあります。

紅花入りパエリア

T88862380-3231151
呉須唐草 8寸皿
4,180円(税込価格)
(波佐見焼) 径23.6×3.5cm ③ (2207)

だだちゃ豆のペペロンチーノ

T90091130-323189
猛部唐草(千山席) 4寸深皿
1,430円(税込価格)
(波佐見焼) 径12.7×2.6cm ③ (8728) ■

国連は6月18日を
" Sustainable Gastronomy Day "としています。
持続可能な美食の日、若しくは
持続可能な食文化の日と訳されています。

Y49 Sustainable Gastronomy Day 18 June

The United Nations has designated 18 June as an international observance.

特産

山形鶴岡市周辺 特産の在来種、日本一有名な茶毛系統の枝豆で、茹でると芳ばしい香りがあたりに立ちこめ、口に入れると甘みとうま味が広がる。そのおいしさに酒井藩のお殿様が「これはどこのだだちゃん(親父)のマメか?」と問うたことからその名が生まれたとのこと。だだちゃん豆。

文化創造都市
鶴岡
City of Oshiro
TSURUOKA

山形県
鶴岡市

QRコード
だだちゃん豆の
ペペロンチーノ

QRコード
食文化プロジェクト
生きた文化財 在来作物

●価格は2019年10月01日現在の消費税を含む税額にて表示しております。

TOJS A Your Smile on the Table ●イメージ撮影したシーン画像には通常商品も含まれております。

