




## 地域プロデューサークラス修了生が 三重県特産萬古焼を活用した

# 地域活性イベント「萬古食博覧会」を初開催

(ばんこくはくらんかい)

だいまるゆう

大手町・丸の内・有楽町地区(以下、大丸有地区)の市民大学「丸の内朝大学」(主催:丸の内朝大学企画委員会)の2011年秋学期「環境学部 地域プロデューサークラス 三重編」の修了生が、1月29日(日)に男女平等参画センター(東京都港区)にて三重県特産の萬古焼の魅力伝えるイベント「萬古食博覧会(ばんこくはくらんかい)」を開催します。

本企画は4チームに分かれて三重県の地域プロデュースについての企画をたてて県関係者にプレゼンテーションしたクラスからうまれました。4チームのうちのひとつである「TEAM BANCO(ちーむばんこ)」による今回のイベントでは世界各国のグルメを萬古焼で調理する料理してたのしむことで、萬古焼の魅力都市生活者に伝えることを目的としています。

「TEAM BANCO」は、社会人11名からなるグループです。朝大学の受講中に萬古焼の窯元を訪ねて陶器を作る体験をしたり、窯元の生の声を聞いたりするフィールドワークを経て、萬古焼の魅力をいかに都心で伝えていか検討を重ねてきました。萬古焼は煮る、焼くなど幅広い調理方法で使える万能調理器具で、単なる鍋料理のみならず、和洋中とあらゆるジャンルの料理を作ることが可能です。この用途の幅広さを伝えるべく、萬古食博覧会では「土鍋でいただき♪世界のごはん」というスローガンのもと、萬古焼で毎回あらゆる国の料理を作っていきます。

第1回萬古食博覧会では、三重県のアミューズメント施設「志摩スペイン村」にちなんでスペイン料理を作ります。当日はあらゆるサイズの萬古焼を約30個、会場に用意します。調理するレシピの材料には三重県の特産物である「ひじき」などを加え、三重県の食も学びます。また、三重県の窯元も来場し萬古焼の歴史や製法、特徴などを参加者に伝えます。

### 鈴木英敬三重県知事からのコメント



初めての萬古食博覧会の開催!!大変嬉しい思いと、「TEAM BANCO」を始めとする関係者の皆様のご尽力に感謝の気持ちで一杯です!このイベントを通じて、萬古焼の「様々な調理に対応できる多様性、耐熱性」を体感いただくとともに、萬古焼を育て守り続けている人たちや、その歴史、製法、特徴などの魅力を存分にお伝えしたいと考えています。萬古食博覧会が、「TEAM BANCO」を始め、萬古焼窯元、地域食材を提供いただいた事業者、やきものたまご創生塾の卒業生など関係者の皆さんの熱い思いに支えられ、継続的に開催されることで、日本中に萬古焼の魅力が広まることを祈念しています!

### 【第1回 萬古食博覧会 概要】

- 日時: 2012年1月29日(日) 11:00~16:00
- 場所: 港区男女平等参画センター4階料理室 東京都港区芝浦3丁目1番47号  
JR田町駅東口徒歩3分、地下鉄浅草線・三田線三田駅徒歩5分
- 参加人数: 社会人40名(応募締切済)
- タイムスケジュール: 調理=11:00~13:00  
食事、萬古焼について窯元から学ぶ=13:00~15:00  
終了予定=16:00

### ■調理予定レシピ:

アロス・コン・アルメハス(三重ブランドのひじきと、あさり入り土鍋ご飯。)/志摩産の鰻団子のリオハ風ソース煮/  
旬の渡利牡蠣/豆スープ/小エビアヒージョ/エンサラダ

■食材協力: 畦地水産、北村物産(株)、丸勢水産(有)、三重県農業研究所



テスト調理時の写真