

若狭の恵みを、召し上がれ!

農村週末 レストラン

場所 若狭町農村総合公園
カフェ「結」かみなか農楽舎
若狭町末野

時間 11:00~12:00の部
12:30~13:30の部

◆限定20食 ◆事前チケット制

かみなか農楽舎でチケットを販売します。
チケット販売開始日10月14日(土)8:00~

若狭町の特産品を使用した限定ランチ(20食)を販売。
週替わりでプロのシェフ、地元高校生の皆さんが
腕を振ります。

10月21日(土)

若狭高校 2年
海洋科学科

旬の若狭ランチ 魚っ!

- さつま芋ときのこのピラフ
 - 旬の野菜たっぷり豆乳スープ
 - 魚っの唐揚げ&フライとサラダ
 - 熊川葛のカステラ入り
ティラミス
- 1,000円



若狭高校は、文部科学省のSSH(スーパーサイエンスハイスクール)指定校により、地域資源を活用した探究学習に継続して取り組んでいます。私たちは、昨年度「熊川葛」を使用したスイーツ作りや、農楽舎の冬のイベント「一日カフェ」に取り組みました。私たちが作ったものをお客様に提供できる喜びと楽しさを実感しました。今回は、ともに学ぶ仲間が考案した「ゆる葉膳若狭煮ランチ」を洋風にアレンジしたものを提供したいと思います。海洋科学科らしく魚をメインに、秋の味覚たっぷりの「旬の若狭ランチ 魚っ!」をぜひ味わいに来てください。

11月4日(土)

美方高校調理部

若狭の秋満喫ランチ

- 季節の炊き込みごはん
 - すまし汁
 - ぶりの照り焼き
 - 豚肉の梅びしお大葉巻き
 - 野菜の炊き合わせ
 - かぼちゃ豆腐
 - 梅ワインゼリー寄せ
- 1,000円



美方高校調理部です。現在、部員は13人で、全員食料科で調理師免許取得をめざして頑張っています。調理が大好きで、さらにスキルアップをめざしたいという思いで集まった仲間です。今回は「梅」や「葛」といった特産品を取り入れながら、地元の美味しい食材を満喫してもらえるようにメニューを考えました。授業で学び、身につけてきたことを生かして、精一杯作ります。ぜひ、食べに来てください。

10月28日(土)

若狭東高校
生活創造科 特産品班

East Autumn Lunch

~特産品を使って~ 1,000円

- 雑穀ご飯
- けんちん汁
- 梅を使ったデザート
- 5種のデリプレート【ホイル焼き/春巻き/野菜の葛あんかけ
野菜サラダと越のルビードレッシング/東高校特製こんにゃく炒め】



若狭東高校生活創造科は、専門教科として農業と家庭科を学んでいる学科で、「課題研究」の授業で、さまざまな料理や加工品の研究を行っています。その中で、私たち特産品班は、地元の特産品を使用した料理やお菓子を考案、製作し、地域のイベントなどで販売しています。

今回は、若狭町の特産品と旬の食材をふんだんに使用した特製ランチを提供させていただきます。

11月5日(日)

青池学園
青池調理師専門学校

若狭特産ジビエランチ

- 鹿肉のステーキ
 - サツマイモのスープ
 - 焼きリゾット
 - 熊川葛のパナコックとフルーツ
- 1,000円

小浜市にある青池調理師専門学校では、専門課程と高等課程の2課程があります。どちらの課程も卒業時に調理師免許の交付申請が出来ます。地元の海の幸、山の幸を取り入れた調理実習をはじめ、自然の恵みに感謝できる心を養うために、生産者の方々との交流も行っていきます。

教員 松坂 隆寛氏

問合せ先

かみなか農楽舎

若狭町末野 TEL 0770-62-2125