

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛を国内外でPR！第1弾 スローフードフェア2007 in 横浜

4月28～29日に開催されたスローフードフェア（主催：スローフードジャパン・横浜スローフード協会）に愛好会メンバー（役員3人）が参加しました。「日本のアルカ（味の箱舟）」として紹介され、「エタリの塩辛」は「雲仙こぶ高菜」と隣同士でPR。



さらに今回のテーマは「だし」ということで、煮干も併せてたくさん試食してもらいました。塩辛を食べて「この味スゴイ！！」と唸る若い女性もいれば、塩辛さに受け付けられない人もいたり、様々だったそうです。やはりバーニャカウダは大好評だったとか。

販売も可、ということで瓶入り塩辛やイリコを持ち込みましたが、やはりメインは試食・・・よほど気に入らないと購入には結びつきませんでした。でも食材を介し、生産者と消費者が会話する場、ということでは有効なイベントであり、そこが物産展と違うところだと思います。

Slow Food' Nagasaki

Slow Food' Nagasaki

Slow Food' Nagasaki

Slow Food' Nagasaki

スローフード長崎の出展依頼を受けて参加しました。今回交通費は市の補助金を適用させたものの、1/3は自己負担でした。旅費&時間を提供して頂きありがとうございました！（宮崎一利さん、関実智雄さん、竹下千代太さん）さらに、守山女性加工組合の皆様、黒川陽子さん、秋元摩那さん、日大の皆様、お世話になりました。



エタリの塩辛愛好会総会を4月22日に開催しました。今年度の活動計画は以下の通りです。

【エタリの塩辛の研究】水試協力による塩分割合検討、指針作成／アンケート調査の実施／勉強会の実施

【エタリの塩辛の料理研究】料理講習会、料理研究会の実施／食べ方チラシ（料理レシピ）の印刷&配布

【エタリの塩辛の販促PR活動】HPの充実／塩辛通信の発行／スローフード関連イベントの参加
サンプル配布／メディア取材対応／ビン容器の購入&改良／パンフ作成
雲仙ブランドシール作成／旅館ホテルへのPR

【研修体験受け入れ】食育教室（地元小中学校）／雲仙お山の文化祭

【エタリの塩辛生産強化】選別機の増設

～その他、必要に応じ、エタリの塩辛「普及・伝承」活動を積極的に取り組みます。～

なお生産者・販売店を対象に「運営協力金（1万円）」のご協力をよびかけております。

何とぞ宜しくお願い致します！！