

令和7年4月17日

報道機関各社 御中

連絡先	
課 係 名	地域ブランド課
電話番号	0598-53-4129

1 発表事項

「松阪産食材を使ったレシピ集 Vol.1」が完成！

2 内 容

まつさか食のまちアドバイザーである村林新吾氏監修の「松阪産食材を使ったレシピ集」が完成しました。レシピ集では、松阪牛、あおさのり、はまぐりなどの松阪産の食材を使用したレシピを紹介しています。

3 配布開始日

令和7年4月17日(木)



※松阪市ホームページでも同時に公開します。

<https://www.city.matsusaka.mie.jp/soshiki/38/reshipi1.html>

4 設置場所

- ・豪商のまち松阪観光交流センター
- ・松阪商工会議所
- ・道の駅飯高駅
- ・松阪市役所本庁舎(1階、4階)
- ・地区市民センター【19カ所】
- ・松阪公民館
- ・松阪駅観光情報センター
- ・松阪農業公園ベルファーム
- ・道の駅茶倉駅
- ・地域振興局【4カ所】
- ・コミュニティーセンター【3カ所】

5 そ の 他

(1)まつさか食のまちアドバイザー 村林新吾氏(64歳 ※R7.4.1現在)

◎元三重県立相可高等学校食物調理科専任教諭

※参与:松阪市非常勤職員の特別職/任期:1年間(再任は妨げない)

松阪市の豊かな食材の魅力を市内外に発信するにあたり、食に関する高度な技術と豊富な知識と経験をもつ人材を「まつさか食のまちアドバイザー」として委嘱。

(2)活動経過

◎令和3年度 【委嘱期間： 令和3年4月1日～令和4年3月31日】

※一身上の都合により9月から活動を休止

▽レシピの紹介(動画制作)

メイン食材を地場産品にこだわったレシピ動画を制作し、市ホームページで発信

- 行政チャンネル ～料理の匠・村林新吾が魅せる！「巨匠×松阪」～
 - (1)いちごと春キャベツの簡単サラダ・たまごとトマトのヘルシー炒
 - (2)新じゃがいもとベーコンの炒め煮・茶粥
 - (3)夏野菜の和風ラタトゥイユ・新玉ねぎと松阪豚の和風グラタン

- 巨匠の一品

- (1)はまぐりの潮汁

※現在も松阪市ホームページ内で動画公開中

◎令和4年度 【活動休止】

◎令和5年度 【委嘱期間： 令和5年9月1日～令和6年3月31日】

▽ふるさと納税返礼品の画像に使用する調理監修

(すき焼き、ステーキ、鍋類など)

◎令和6年度 【委嘱期間： 令和6年4月1日～令和7年3月31日】

▽料理教室の開催

～地域ブランド課主催(於:松阪公民館)～

- ① 9月／一番だし、松阪牛バラ肉野菜炒め、あおさのけんちん汁

- ②10月／じゃこと胡瓜の和え物、焼き茄子ご飯、

蓮根の合い挽きミンチ味噌焼き、梨と柿のコンポート

- ③ 3月／そばととろろのサラダ、あおさの赤出汁、ばら寿司、抹茶わらび餅

～港地区市民センター(於:港地区市民センター)～

- ④ 8月／はまぐりの炊き込みごはん、ぜんざい、

あおさのけんちん汁、はまぐりと骨付き鶏のクリーム煮

- ⑤ 8月／ //

～松阪公民館(於:松阪公民館)～

- ⑥ 9月／薬膳料理:オクラのおやき、薬膳スープ、くずきり

- ⑦11月／薬膳料理:ごま豆腐、秋鮭の萩花(はぎはな)あんかけ、雑穀ご飯

(3)レシピ集の掲載メニューについて

令和6年度の料理教室メニューから、松阪市の特産品である「松阪牛」「はまぐり」「あおさのり」を使用したレシピを掲載

(4)その他

令和7年度 料理教室開催予定

- ◎地域ブランド課主催 (8月、9月、2月を予定)

- ◎松阪公民館主催 (7月、10月、1月を予定)

※詳細は、随時、「広報まつさか」を通じてご案内させていただきます。