

商工会女性部はまさに
元気と安心をお届けしています。

はちみつ 通信

ホタテの稚貝を使った
ご当地カレーを提供し、
飲食店が地域をPR
湧別町商工会女性部(北海道)



北海道のサロマ湖とオホーツク海に
面した位置にある湧別町は、旧湧別町
と旧上湧別町が合併したまちです。こ
の合併にもない2つの女性部が1つ
となった当女性部は、部員の気持ちを一
つにして地域が元気になる事業を行
いたいとの思いから「チガイのわかる
カレー」事業を企画し、毎年期間を限
定して町内飲食店でご当地カレーを提
供しています。

このカレーの提供ルールは、メニュ

1名を「チガイのわかるカレー」に統
一すること、旧2町のイチオシ食材
である湧別産ホタテの稚貝とオホーツ
クエリア産玉ねぎを使用することです。
各飲食店の特色あるカレーは、お店ご
との「違い」とホタテの「稚貝」が楽
しめ、湧別町を訪れる観光客に地域を
PRできるカレーとなりました。

女性部は「チガイのわかるカレー」
のPR活動として、ポスター・チラ
シ・役場の公用車やハイヤーのマグネ

特産の山いもを
有効活用するための
料理レシピコンテスト
読谷村商工会女性部(沖縄県)



2019 読谷村商工会女性部
山いもの肉巻き
オレンジ風味
読谷村長賞
ハガ サチコ
芳賀 幸子さん

使用する食材と分量 (4人分)

- 山いも…300g
- うす切豚肉…150~200g
- オレンジ(みかん)の皮…1/2コ分
- 砂糖…小さじ1
- 【五粒】
- オレンジ汁…大さじ1
- しょうゆ…大さじ1
- 黒酢(酢)…大さじ1
- 黒糖(粉)…大さじ1
- ママレード…大さじ1

作り方

- ①オレンジの皮(黄色部分)は、せん切りにして1分ゆで、水大さじ1、砂糖小さじ1で強火で1~2分煮る。
- ②生の山いもの皮をむき、拍子木切りにする。
- ③うす切り豚肉をひろげ、オレンジの皮①と山いも②を一緒に巻く。
- ④フライパンに油をひき、中火で③を焦げ目がつくまで炒める。
- ⑤④に【五粒】を入れ、照りがでるまで炒める。

アピールポイント

- 生の山いもを使うことでシャキシャキした食感に。
- オレンジ(みかん)の皮と一緒に巻くことでさわやかになる。

山いも料理コンテストで受賞したレシピ

読谷村は人口約4万人という日本一
人口の多い村で、農業が盛んです。地
域の特産である紅芋を商品化した「紅
芋タルト」は、沖縄県を代表するお土

産品として有名です。

紅芋以外の農産品の一つとして「山
いも」があります。村では毎年、その
年に収穫された山いもの大きさを競う



各飲食店の「チガイのわかるカレー」



町の公用車にもマグネット広告を貼ってPR



地元高校での調理実習の様子

ット式広告の作成と配布のほか、試食会の実施、商工会主催イベントでの販売、地元高校での講話や調理実習指導を行っています。こうした活動を通して部員間の連携の機会を生み出し、交流も深まりました。そして、年数を重

ねるごとに町民からも愛される事業となりました。
新型コロナウイルスで観光客が減少しているなか、町民に楽しんでもらうことでまちを元気にできればと思います。がら活動を続けています。



山いもの大きさを競う「山いもスープチャンピオン大会」に、商工会女性部としても特別出展

「山いもスープ（勝負）チャンピオン大会」が開催され、個人戦・自治会対抗戦など、村を挙げた一大イベントとなっています。
大会が盛り上がる一方で、使い切れずに余る山いもの多いことから、女性部でどうにか商品化できないかと活用方法を模索していました。「女性部で山いもを使った特産品を開発する」など、さまざまな案が挙がりましたが、あえて、村民にスポットを当てることができ「山いも料理コンテスト」を開催することにしました。
「山いもスープチャンピオン大会」と同時開催するため、村民に対して山いもを使った料理レシピを募集。大会当日は、行政や大会事務局を巻き込みながら審査を行い、コンテストには予想以上の出品があり、関係者はもとより、



コンテストの受賞者と女性部メンバーら

多くの村民から好評をいただくことができました。
今後の目標は、受賞された料理が学校給食メニューに採用されること。また、「山いも月間」として村内飲食店でも味わうことができる仕組みづくりの構築です。
今後も女性部一丸となって山いもの消費向上に取り組んでいきます。