


魚津市イメージ
キャラクター
「ミラたん」

魚津市プレスリリース 令和元年 11月 29日



魚津の「りんご」(果樹加工組合「^{ヴィータ ディ フルッタ}Vita di frutta」)と 
富山調理製菓専門学校(富山市)が初めてコラボします!

このたび、魚津のりんごが、富山調理製菓専門学校の授業(実習)の教材として初めて用いられます。さらに、授業に先立ち、学生自ら魚津のりんご園にて収穫体験も行います。

今回、初めて学校とコラボレーションするのは、昨年8月に結成された魚津市の果樹加工組合『^{ヴィータ ディ フルッタ}Vita di frutta(イタリア語で「フルーツ生活」の意味)』です。魚津の果樹の未来につながる、新たなファンを創り出すことを目的にしています。

収穫体験では、りんごの歴史や特徴を学んだ後、実際の園地に入って最盛期の「ふじ」を収穫します。また授業では、収穫されたりんごを用いて「タルトタタン」の作り方を学びます(※授業で学んだ「タルトタタン」は、学校に併設のカフェ・レストラン「Restaurant Aoike」にて、12/19~20の間、「クリスマスランチ」のデザートとして販売・提供されます)。

お忙しい中とは思いますが、ぜひ取材方、よろしく願いいたします。

1. 日程

開催日	時間(所要時間)	場 所	内 容
収穫体験等 12月5日 (木)	10:00~ (50分)	県・果樹研究センター 住所 魚津市六郎丸 1227-1	・りんごについて学習 ・研究園地めぐり ・選果機の作業体験
	11:00~ (50分)	伊東康彦りんご園 住所 魚津市六郎丸 1441	・生産者からの話 ・「ふじ」収穫体験 ・食味など
授業(実習) 12月11日 (水)	14:00~16:00 (2時間) *仕上げ段階での公開となります	富山調理製菓専門学校 (2階 製菓実習室) 住所 富山市総曲輪 4-4-5	・「ふじ」を用いて『タルトタタン』の作り方を実習 ・試食

2. 参加者
- ・富山調理製菓専門学校 製菓技術科 2年生 16名、教員2名
 - ・果樹加工組合 Vita di frutta 組合長 伊東 康彦(加積りんご生産者) 他

3. 詳 細 別紙参照

担当部署：魚津市農林水産課(農産振興係)
 (課長) 浦田 誠
 (担当) 農産振興係長 浦崎 邦禎
 電話：0765-23-1034/FAX：0765-23-1053
 E-mail：norinsuisan@city.uozu.lg.jp

実施団体について

●学校法人 青池学園 富山調理製菓専門学校 (理事長 あおいけ ひろき 青池 浩生 氏)

2017年4月開校。運営は学校法人青池学園(福井市)。

プロの調理師、菓子職人を育てる専門学校として、調理技術科(2年制)・製菓技術科(2年制)・調理師科(2年制)の3学科がある。

学生数104名(2019年11月1日現在)。

富山県にある学校として、県産食材を積極的に使い、地産地消を推進している。

特に、実習では、県産食材を扱う経験を積むことで食材への理解を深め、また校外学習では、生産地への訪問や生産者・諸団体との交流を積極的に行うことで、食材そのものの知識や背景、生産過程や生産者の思いを学ぶ活動に力を入れている。

学校に併設のカフェ・レストラン「Restaurant Aoike」では、県産食材を用いた新たなメニューを開発、販売・提供し、食材の普及や情報発信を行っている。

学生は将来、魚津市はもとより県産の食材を扱いその美味しさや特徴を広く発信する担い手として、大いに期待される。

*なお、学校では下記の日程で「クリスマスランチ」の仕込み、販売・提供を行います。こちらの取材も可能です。

◆魚津「りんご」を使ったクリスマスランチデザートの仕込み

日時：2019年12月18日(水) 14:00~16:00

場所：富山調理製菓専門学校(2階 製菓実習室)

◆「クリスマスランチ」実施

日時：2019年12月19日(木)~20日(金) 11:20~14:30

場所：学校併設のカフェ・レストラン「Restaurant Aoike」

その他：各日40組限定、事前予約制

【学校への問合せ先】 担当者：企画広報室 室長 氷見 まどか
電話：076-491-1177

●果樹加工組合「Vita di frutta」(組合長 いとう やすひこ 伊東 康彦 氏)

2018年8月結成。

組合員8名(りんご農家2名、梨・ぶどう・桃農家各1名、他JAうおづ職員など3名)。

りんご、梨、ぶどう、桃の生産者が組合員となっており、それぞれの果樹を原材料とした、長期保存できる加工商品を開発、販売している。現在販売している商品は、キャンデー、ジャム、りんごペーストなど。イベントでは4種の果汁を用いたわたあめも販売し、人気を集めている。魚津の果樹の年間を通じた販売、PRに力を入れている。

【組合への問合せ先】 担当者：JAうおづ 営農企画課 村崎 豊靖
電話：0765-24-9924

今回のコラボに至る経緯

2018年9月～11月

魚津市にて異業種混合型リーダーシップ開発プログラム「^{アライブ}ALIVEプロジェクト」実施。首都圏の民間企業社員25名+市職員5名が5チームに分かれ、市に対して5つの提案を行った。そのうち、「ウチマゴ×ソトマゴプロジェクト」が採用(市で事業化)となった。

2019年4月

「ウチマゴ×ソトマゴプロジェクト」の具現化にあたり、市の主管課が農林水産課に。

2019年7月

市担当者が「学校法人 青池学園 富山調理製菓専門学校」を訪問。魚津の豊富な果樹を紹介するとともにプロジェクトの概要を説明。「りんご」からつながりを持つことになった。～以降、現在に至るまで、市、学校、果樹販売主体となる「Vita di frutta」、JA うおづをまじえた4者で、実際に「モノ」のやり取りを始めるなど少しずつ関係を深めてきた。

ウチマゴ×ソトマゴプロジェクト について

^{アライブ}ALIVEプロジェクトでの提案。

「本物志向の美味しい果樹」を、未来につながる魚津ならではの資源と定義。

魚津の果樹を活かしながら、その果樹をつくる生産者、果樹の販売主体となる果樹加工組合(Vita di frutta)、活動を支える市役所、JA うおづ、未来につながる新たなファン(=ウチマゴ、ソトマゴ)が関わりあうことで、地域に利益をもたらし続ける仕組みを考えた。

ウチ(市内)

× マゴ(未来につながるファン)

ウチマゴ

子ども達、ファミリー層

ソト(市外)

ソトマゴ

製菓学校のパティシエの卵

