

pickup!

よい仕事おこしフェア 包括連携協定を締結

大石田町 × よい仕事おこしフェア実行委員会

大石田町では、地域産業の振興と中小企業の支援を目的に、全国の信用金庫が参加する「よい仕事おこしフェア実行委員会」と「包括的連携に関する協定」を締結しました。

この協定に基づき、全国の信用金庫が持つネットワークを活用して、地域の枠を超えたビジネスマッチングが可能になり、地域産業の活性化が期待されます。

信用金庫のネットワークを活用してのビジネスマッチングや情報発信に興味がある場合は、下記までお問い合わせください。

■お問合せ先
町産業振興課 商工観光グループ
☎35-2111(内線145)



赤坂あじさい佐藤弘治氏講演 「私の料理人生」について語る

赤坂あじさい(東京都港区)の店主である佐藤弘治氏(仲通出身)が、自身の歩んできた料理人生について6月22日(土)に虹のプラザにて講演を行いました。これは大石田町民大学地域学講座で行われたものです。

佐藤氏は、平成7年に赤坂に山形の食材と味にこだわる「山形割烹 赤坂あじさい」を開店し、食材の良さを最大限に引き出した洗練された味付けで食通をうならせており、ほかにも大石田町のふるさと納税返礼品に商品を提供するなど経営者としても幅広く手がけています。

講演では、仕事をする上で大事にしている心構えとして「一期一会」を大事にすることを、自身の体験を踏まえ、歩んできた料理人生について講演されました。

また、最後には、「なりたい、やりたいと強く思えば、そうになれる」と参加者に対して、激励のメッセージを伝えていました。

参加者からは、東京で山形の料理を取り扱うなかで苦労したことなどの多くの質問がなされました。



レストランヒロミチ小玉弘道氏 家庭でフレンチを

レストランヒロミチ(東京都目黒区)のシェフである小玉弘道氏(来迎寺出身)を迎え、「家庭でフレンチ」と題した料理教室が6月24日(月)に虹のプラザで行われました。これは大石田町民大学地域学講座で行われたものです。

本教室は、小玉氏の「フレンチを身近な料理として楽しんでいただきたい」という思いから企画され、山形の食材を使った前菜や肉料理などをメニューとし、小玉氏の実演の後に参加者が実際に作り、実食しました。

小玉氏は、「美味しさの中に楽しさ幸福」をモットーにしており、多くのリピーターがお店に足を運んでいます。

また、大石田のふるさと納税返礼品の提案など積極的に活動領域を広げたチャレンジをしています。

参加者は、「普段慣れないフランス料理でしたが、身近にある調味料や食材でこんなに美味しい料理が作れることに驚きました」と話していました。



……町長コラム……

「次世代へ虹をかける」

vol.7

『7月14日は……』



……

……