

## 「地場産品を使用した地産地消クッキング」を開催しました！

### 【概要】

鉚路産エゾシカ肉をメインとする地場産品を使用した料理教室を開催しました。

- 日時 2026年2月27日（金） 10:30～13:30
- 場所 鉚路市生涯学習センターまなぼと幣舞
- 参加 11人
- 講師 きっさこイペ 代表 加藤 さゆり 氏
- メニュー ①鹿肉のトルティーヤ  
②鹿肉ナゲット  
③タラ団子スープ  
④きざみ昆布のベビードーナツ



### 【実施内容】

栄養士の資格を持つ、きっさこイペ代表の加藤さゆり氏を招き、“8大アレルギーフリー”をテーマに地場産品を使用した地産地消クッキングを行いました。



今回の料理教室では、鉚路産「エゾ鹿肉」をメイン食材とし、鉚路産長いも、浜中町産きざみ昆布を使用しました。

最初に「鹿肉のトルティーヤ」と「鹿肉ナゲット」を作りました。鹿肉のトルティーヤは贅沢に鹿のヒレ肉を使用し、塩こうじ等で下味をつけたものと、少しピリ辛のケイジャンスパイスで下味をつけたものとで食べ比べをしていただきました。製パン用の米粉で作ったトルティーヤの皮はもちもちで食べ応え抜群！鹿肉の部位はお好みで問題ないそうです。ジューシーなモモ肉を使っても美味しそうですね！

鹿肉ナゲットは、木綿豆腐や高野豆腐を入れ、栄養満点でヘルシーな仕上がりに。アクセントとして、カレー粉も少量加えています。

次に「タラ団子スープ」と「きざみ昆布のベビードーナツ」を作りました。タラ団子スープで使用したタラに塩こうじを揉みこみ、タラの旨味をより濃厚に味わうことができ、豆乳を使用したスープとの相性も抜群でした！

きざみ昆布のベビードーナツでは、米粉、絹豆腐、茹でたさつま芋で作った優しい味わいの生地にきざみ昆布がアクセントとなり美味しくて手が止まらない一品に！お子様のおやつにもぴったりです。

実食の際には、音別町産のキクイモで作ったキクイモ茶も試飲していただきました。普段から飲まれている方が数名いらっしゃり、キクイモ茶を知っていただいている方が増えていることに嬉しさを感じました。

参加者様からは、「普段から鹿肉を好んで食べていて、鹿肉料理のレパートリーを増やしたかった」「これを機に鹿肉を買って、家でも食べてみようと思います」などの感想をいただきました。

今後もこのようなイベント等を通して、地場産品の魅力や地産地消への理解を深めていただきたいと思います。今回のレシピは別途記載しておりますので、ご参考ください。



### くしろ産食材の

「どこで買える？」

「どこで食べられる？」を解決！

販売店や飲食店の**最新情報**を  
発信中！



↑ Facebook



↑ Instagram

事務局：鉚路市産業振興部産業推進室

（担当）石田、本間

TEL:0154-31-4550

FAX:0154-22-8972