

地産食材を使った弁当（左）旬のあまおうパフェ（右）



地産食材を使った新しい 特産品づくりに奮闘

柳川に移住して、7月で3年目。柳川の新しい特産品を生み出すべく、日々試行錯誤を重ねています。その1つとして、ブルワリー柳河を借りて、不定期でカフェを営業しています。旬のあまおうを使用したパフェを作ったり、川下りのときに舟上で食べることで、風景と食材の両方から季節を味わえる弁当を用意したりしました。もちろん弁当には有明海苔やトマトなどの地産食材をたくさん使っています。



また、マルシェの企画に参加して、野外の出店での需要を勉強しています。作る人も食べる人もわくわくする料理を柳川で作っていきたいです。



西濱 美穂 (47歳)

【プロフィール】市商工・ブランド振興課に所属。食の新たな特産品づくりに担当