

JA松阪「松阪赤菜を使ったレシピコンテスト」 最優秀賞レシピを松阪市長に試食してもらいます

JA松阪（代表理事理事長：山本清巳）は、11月に開催した「松阪赤菜を使ったレシピコンテスト」で最優秀賞を受賞したレシピの試食会を12月7日に松阪市役所で開催します。

コンテストは、松阪の伝統野菜である「松阪赤菜」を現在の主流である漬物以外の調理法を募集し、提案することで松阪赤菜をもっと多くの方に食べてもらいたいという想いをきっかけに今年初めて開催したものの、18作品の応募がありました。今回の試食会では、松阪赤菜のブランド化を推進している松阪市の竹上真人市長にコンテストで最優秀賞を受賞したレシピを食べて頂き、今後松阪赤菜をPRしていく際に提案してもらいたいとの思いから実施いたします。

松阪赤菜は「みえの伝統野菜」に登録されている松阪市原産の野菜。400年ほど前に蒲生氏郷が近江（現在の滋賀県）から持ち込んだとされています。日野菜の原種とも言われていますが、日野菜より太く、根と葉の軸が美しい紅色をしていることが特徴です。JA松阪の管内では阿坂地区を中心に25戸の農家が70aの面積で栽培。今が旬の冬野菜です。

コンテストは一次審査（書類審査）と二次審査（試食審査）を経て入賞者を決定。結果は12月4日にJA松阪公式ホームページ上で発表する予定です。また、最優秀賞に選ばれたレシピは12月中、当JAの農産物直売所きつする黒部（松阪市東黒部町天神1）に併設するレストラン、きつする食堂の期間限定メニューとして提供を予定しています。

○松阪赤菜を使ったレシピコンテスト試食会について

日時：平成30年12月7日（金）12時～

場所：松阪市役所 応接室

出席者：竹上真人松阪市長

JA松阪代表理事理事長 山本清巳 他

【式次第】

- 松阪赤菜を使ったレシピコンテストの概要説明
- 試食
- 意見交換会



↑松阪赤菜

【取材に関するお問い合わせ】JA松阪 企画広報課（広報担当：池田、森本）

TEL：0598-28-8822（事務所）、080-4177-6832（業務用携帯） FAX：0598-28-2122

HP：<http://www.ja-matsusaka.or.jp/> E-mail：kouhou@ja-matsusaka.or.jp

※取材にあたっては、事前にご連絡いただくと幸いです。写真提供も行います。