

十勝芽室 コーン炒飯

スイートコーン生産日本一のまち



KAGURA すす喜 野の花
芽室コーン炒飯推進協議会



十勝芽室コーン炒飯推進協議会

渡辺真由美さん(46)

■コーン炒飯を食べれるお店■

ファミリーとんかつの店 あかずきん
芽室町東2-2 TEL 0155-62-2139

焼肉 KAGURA
芽室町東2-1 TEL 芽室町東2-1 TEL 0155-62-8929

中国料理 桃酔
芽室町本通5-4 TEL 0155-62-0900

国民宿舎新嵐山荘レストラン コロボックル
芽室町中養生2-42 TEL 0155-65-2121

炭焼処 すず喜
芽室町東1-2 TEL 0155-61-3370

家庭的料理いざかや 野の花
芽室町東1-2 TEL 0155-62-7612

今注目のご当地グルメ。富良野のオムカレ、北見の塩焼そば、根室のサンマロール寿司などに臆せず、芽室が生んだコーン炒飯で「1人でも多くの人たちが町に立ち寄って召し上がり、町興しの一助になれば」と、声を大にしています。座右の銘は「やる気、根気、元気」。そして、何事にもチャレンジすることが大好きな渡辺さんです。町民ほか大勢の人たちから、大きな期待が寄せられています。

(取材・文/成瀬登)

「食」で芽室を元気に楽しく、人をイキイキさせたい！」が推進協議会の基本コンセプトです。渡辺さんは、更により上質な味を創出して地元につかり根付くよう期待に胸を膨らませています。

卒業後は一貫して芽室に居住。雄大な日高連山に囲まれ、水も空気も緑もすばらしい十勝芽室。このエコな自然がお気に入りの渡辺さんが「その中で育った日本一のスイートコーンを生かさなくては」と目を付けたのは当然の成り行きだったのかも知れません。

しゅんの女ひと

芽室の新・ご当地グルメ「十勝芽室コーン炒飯」を食べて下さいね！



7月16日に完成発表した「十勝芽室コーン炒飯」(写真は国民宿舎新嵐山荘レストランコロボックル)



7月16日 めむろーど2Fで行われた完成発表会のひとコマ。



9月19日～23日 札幌で行われたオータムフェスト2008のひとコマ

「生産量日本一の芽室町のスイートコーンを使って、美味しいご当地グルメを！」と燃えに燃えている仲間たち。「十勝芽室コーン炒飯」誕生の種蒔き役を立派に果たした、その中の女性のお一人、十勝芽室コーン炒飯推進協議会所属、渡辺真由美さんに登場して頂きました。

「十勝の風味満点ですー！」

今年の3月はじめに、何も無いところからスタートしたコーン炒飯作り。いろいろな業種業界の人たちと協力して誕生に漕ぎ付け7月16日、めむろーどで行われた完成発表会。

会の進行役に参加しながら、その成り行きには終始緊張の連続。そして、この日を振り返り「感無量でした」と微笑む渡辺さん。

その後9月に道都札幌で開かれたオータムフェスト2008にも「十勝芽室コーン炒飯」が出品され、大勢の来場者から「さすが十勝の風味満点」と大好評のうちに完売しました。これには関係者の喜びもひとしお。コーン炒飯参加6店の店主や従業員は大いに勇気づけられたとのこと。

「芽室の町に立ち寄って！」

帯広で生まれ、小中高時代は声別市で過ごしましたが、道立芦別高校を卒業し、帯広大谷短期大学生活科に入学した渡辺さん。



十勝芽室コーン炒飯推進協議会の仲間たち
<http://blog.goo.ne.jp/memurocorn>