

筑豊発！本物の「おいしい」を味わう一日

# 食と農の達人祭



## 豊友会とは

職業も年齢も様々だけど、筑豊を愛し、食や農を見つめ、ヒト、モノ、コトのネットワークを大切にすることは同じ……そんな、志のある個性豊かで楽しい人たちの緩やかな連携の会が豊友会です。仲間になりたい人大歓迎！

合鴨米や有機の野菜、本当の味を追求したお酒や辛子明太子。本物の食材達が本物の技と出会った時、ぴかぴかの「おいしい」が見えてきます。好評！筑豊のおいしい料理や農産物の即売！薪釜で焼いたピザや炊きたて新米に筑豊の「おいしい」をトッピング！などなど、筑豊のおいしいかたちいろいろ。本物の「おいしい」がきっと見つかる！すばらしき食と農の祭典があなたを待っています。

2009.11.8(日) 入場無料

午前10時30分～午後3時30分

場所 ラピュタファーム

福岡県田川郡川崎町大ヶ原 Tel 0947-47-4000

<http://www.laputa-f.com>

## 【オープンキッチン】

普段レストランでは味わうことのできない『今日だけ！ここだけ！』の料理が大集合。豊友会のメンバーが腕によりをかけて作った自慢のお料理におなかも心も大満足！

### ● 薪窯で焼く「筑豊のたからピザ」

レンガの薪窯で焼きたてピザに地元野菜や卵、めんたいこなどお好みのトッピングを乗せて食べちゃおう！うまくないワケがない！

### ● 牛ももの丸焼き

筑豊で育った牛！モモの丸焼きは野趣あふれる一品。自然の中で豪快にかぶりつきましょう！



### ● 筑豊ごはんトッピング

炊きたての新米に筑豊の「おいしい」を乗せて食べてみよう！自然薯や筑穂牛、お漬物や梅干などを自由にトッピングしてあなただけの筑豊欲張り丼を楽しみましょう！

### ● 屋台ビュッフェ

地元のアイデア満載の料理や、無添加「喜なりめんたいこ」を使った料理等、ここだけの「おいしい」がお待ちしています。

## 【生産者市場】

筑豊の野菜や卵、加工品を即売します。美味しい食べ方や加工方法、農家の秘伝がこっそり聞けるかも！スーパーやデパートでは味わえない「おいしい」を満喫！

- 地元大ヶ原で育った力強いおいしさの自然薯
- 無農薬で育てた新米と新鮮野菜
- 畠中育雛場の元気たまごや卵加工品
- 国産小麦を使った手作りのパン
- 無農薬米で作った微発泡の日本酒
- 無添加「喜なりめんたいこ」他

## 【パネルディスカッション】

筑豊が誇る料理の達人、長野路代さん、末時千賀子さんと、NHK「プロフェッショナル」の合鴨農家、古野隆雄さんによるパネルディスカッション！コーディネーターは「食卓の向こう側」でお馴染みの佐藤弘さん、まじめでまっすぐでそして熱い筑豊の魅力をユーモアたっぷりに引き出します。

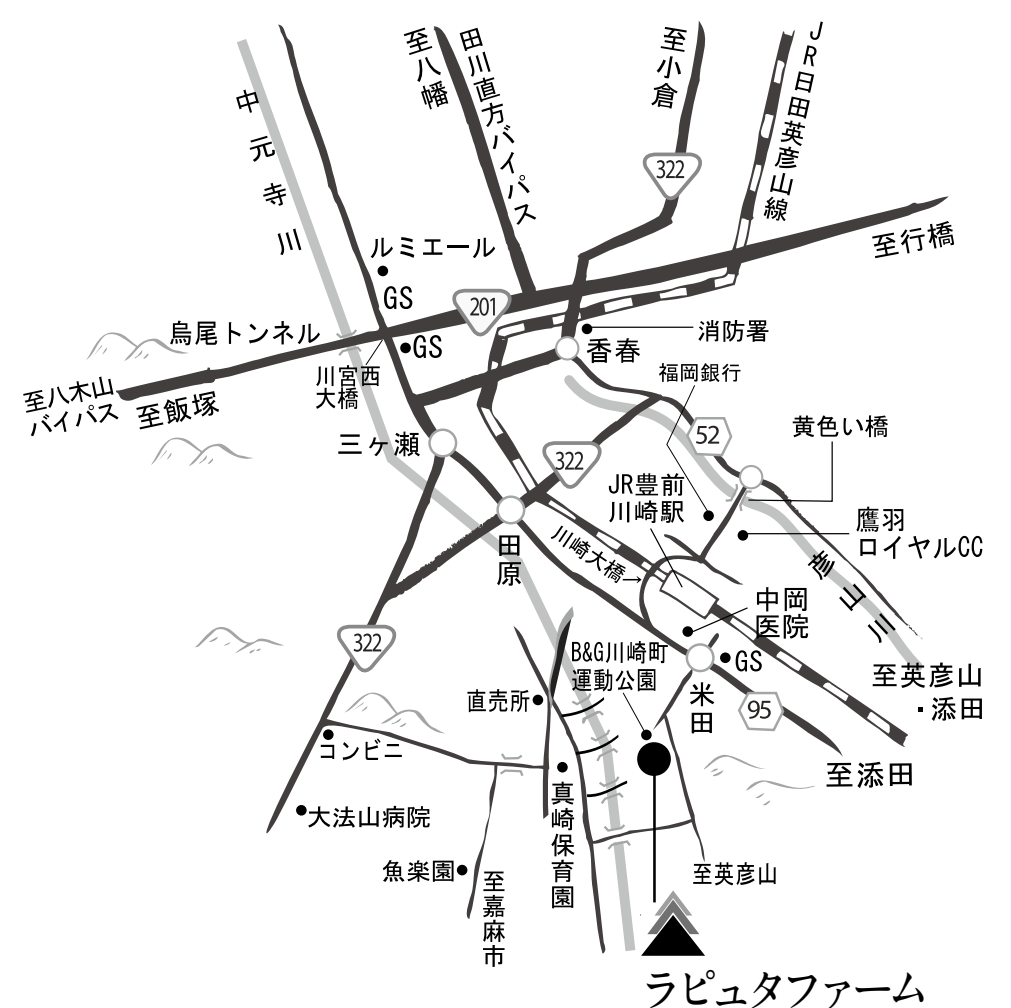
## 【バター作り体験】

牛乳からバターを作りましょう！自作のバターをその場でパンに塗ってバクリ！

- 参加費：500円（牛乳、容器、ラピュタのパン2個つき）
- 各回限定15名です。ご希望の方は11月3日までに、電話でお申し込みください。Tel 0948-20-9010（茜屋まで）

## 【お楽しみ】

- CDR21による「パラパラ炭坑節」
- ファイブノーツによるジャズライブ
- 抽選会 チケット1,000円毎に抽選券を進呈。素敵な賞品が当たります！（前売りチケットあり）



- 最寄り駅 JR日田彦山線「豊前川崎」駅から徒歩5分
- 天神より日帰りバスツアーあり お問い合わせ：西日本新聞旅行 Tel 092-711-5518

駅～会場までの送迎あり

主催 = 豊友会 協賛 = 田川地域観光推進会議 後援 = JR九州日田彦山鉄道事業部、平成筑豊鉄道

お問い合わせ先 = ラピュタファーム（担当杉本） Tel 0947-47-4000 <http://www.laputa-f.com>

福岡県「まちとむらネットワーク」支援事務局：財団法人福岡県農業振興推進機構 福岡県担当課：農林水産部 農山漁村振興課