

里海料理ワークショップ 開催しました！



■日時

平成30年2月11日(日) 11:00~13:00

■会場 三豊市市民センター仁尾 1階調理実習室

■講師 香川県農業士 川上 真智子 氏

三豊市市民センター仁尾にて里海料理ワークショップを開催し、15名が受講しました。

はじめに、本日の講師 香川県農業士 川上 真智子 氏より、本日の料理づくりの説明をいただいた後、3名の地元スタッフの皆さんと一緒に分かれて「さつま」「ちしゃもみ」など、かがわの伝統的な料理づくりに取り組みました。小学生からご年配の方々まで幅広い方が受講していました。

■「さつま」調理の様子

「さつま」とは、焼き上げた白身魚をほぐして、味噌とあえて、あつあつのご飯にかけて食べる西讃の郷土料理。今回はチヌ(クロダイ)を使って作りました。



■「ちしゃもみ」調理の様子

「ちしゃもみ」とは、「ちしゃ」という葉物野菜と酢味噌をあえて油揚げなどと一緒に混ぜたさぬきの郷土料理。今回は地元産のレタスとピーナッツを砕いたものを果実酢と味噌を混ぜて作りました。



完成したお料理を盛り付けし、地元の方々手作りの「しょうゆ豆」を添えて試食タイムとしました。

「さつま」はじめ、今回のメニューは、普段あまり口にする機会が少ないお料理を作るところから自分たちで体験し、口にした受講者の皆さんからは、「さつまは新食感でとても美味しかった。」と声が上がりました。

最後に県環境管理課職員より、今回の講座のまとめとしてかがわの「里海」づくりのお話がありました。また、今回、題材にした「チヌ(クロダイ)」は、海苔の新芽を食べるといった食害問題にも関係しており、「チヌ」を食べる事で海苔を守ろうというお話もありました。