

かがわ里海大学

里海料理ワークショップ1～栗編～

11月5日（土曜日）、香川県社会福祉総合センターにて「里海料理ワークショップ1～栗編～」が開催されました。

講師には、菓子工房ルーヴ パティシエ 安井文崇 氏を迎え、20名の参加者の皆様がパウンドケーキ・モンブラン作りを体験しました。

東かがわ市「五名の栗」を素材に使用し、パウンドケーキでは生地づくり・焼きの工程を、モンブランでは、事前にお店で仕込んでいただいた栗ペーストを絞る工程を体験しました。



■栗皮むき体験の様子

東かがわ市「五名の栗」の味は格別。「甘い！」「美味しい！」等の声があがりました。



■菓子工房ルーブ パティシエ 安井 文崇 氏 によるデモンストレーション、参加者の菓子作り体験・試食の様子

パティシエのデコレーションの技を目の当たりにし感動した後は、お互いに協力し合いながら、慣れない作業の中楽しんで作業しました。



■県環境管理課職員による「栗とイノシシの話」「かがわ里海づくりのお話」

イノシシによる農作物被害・対策について学びました。実際に、栗の生産者にいのししの栗被害についてインタビューした内容では、イノシシが栗を器用に食べる様子を聞きました。

かがわの里海づくりの話からは、「山・川・里・海」をつなげる香川県の里海づくりの具体的活動について学びました。