



里海の恵み料理教室 開催しました！



- 日時 平成31年2月17日(日) 10:00～13:00
- 会場 香川県社会福祉総合センター 6階 調理実習室
- 講師 イタリアンシェフ 中野 誠司氏(ラ・サルテー)

2月17日(日)、香川県社会福祉総合センターにて、里海の恵み料理教室が行われ、16名が受講しました。県で作成したリーフレット「かがわ里海の幸～冬～」の題材となった「シタビラメ」を食材に使用し、講師からレシピを学び、調理を行いました。



まず、講師の中野誠司氏より、「ゲタのバポーレハーブクリームソース」「シラスとアンチョビのペペロンチーノ」のレシピについて解説がありました。シタビラメはゲタと呼ばれており、瀬戸内海ではよく獲れるものですが、実物を見たり、さばくのは初めてという受講者も多く、講師のデモンストレーションに興味深そうに見ていました。



講座の様子

調理は班ごとに行い、作業を分担しながら皆さん楽しそうに行っていました。特にゲタの皮を剥く作業では、素材が新鮮なこともありなかなか難しく、講師からコツを聞きながら作業を進めました。



完成後は、見た目も華やかに仕上がった料理を写真に撮ったりしながら、おいしく食べました。受講者からは今日の講座で「魚を食べ続けることが、海を守ることに繋がると感じた。」、「触れる機会の少ないゲタの捌き方を知ることができてよかった。」という声がありました。