



海・山の幸講座①

開催しました！



- 日時 平成31年1月20日(日) 10:00~14:00
- 会場 香川県社会福祉総合センター 6階 調理実習室
- 講師 十川 時子 氏 (郷土料理研究家)

1月20日(日)、海・山の幸講座①が行われ、21名が受講しました。郷土料理研究家の十川時子氏を講師に迎え、「香川の里海×香川の郷土料理」をテーマに、「香川の郷土料理を伝える」の講義とともにお魚を使った香川の郷土料理づくりにチャレンジしました。試食のあと、「郷土料理を次世代に伝えていくために」をテーマに受講者全員で意見交換を行いました。



香川の郷土料理として、「あなごの押し抜きずし」「しっぽくうどん」「てっばい」づくりに取り組みました。いずれも香川を代表する郷土料理で、どのような風土・風習のもと、食べられてきたかのお話のあと、調理の手順について解説がありました。

講師の著書に示されているさまざまな香川の郷土料理のなかには、現在もよく食べられている料理もある一方で、時代とともに名前を聞くことも少なくなった料理もあり、郷土料理を伝えていくにはどのようにすれば良いか考えてくださいと講師からお話がありました。

講座の様子



班ごとに別れて、調理を開始しました。特に「あなごの押し抜きずし」では、型抜きを使ってずし飯を詰めて押し抜くという作業をはじめて体験する受講者も多く、楽しみながら和気あいあいとした雰囲気の中、調理を行っていました。

完成後は、十川先生の手作りの「フルーツきんとん」と「たまねぎのカレーピクルス」も一緒に、5種類の料理を味わいました。

食事後は、「郷土料理を次世代に伝えていくためには」というテーマで、意見交換を行いました。

まず、「思い出深い郷土料理は何ですか」の問いかけでは、「まんぼのけんちゃん」や、県外出身の方の様々な料理（長野のハチの子、名古屋の赤味噌を使ったみそかつなど）が出てきました。

また「若い人にどうやって郷土料理を伝えていくか」として、「学校での給食や、食育といった授業で知ってもらう」「SNSでの発信という現代のツールで広く伝えていく」といったアイデアが出ました。



最後に講師からは、「今日作った郷土料理をぜひ家庭でも作ってみてください。味や記憶を、家族や広く地域の人々に伝えていくことが、その土地の郷土料理を次の世代にながく残していくためにとても必要なことです。」と解説がありました。