



海・山の幸講座②

開催しました！



- 日時 平成31年2月23日(土) 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 横山昌太郎氏・森さくら氏
(無双地図株式会社)

2月23日(土)、海・山の幸講座②が行われ、7名が受講しました。無双地図株式会社の横山昌太郎氏と森さくら氏を講師に迎え、「地域を食でアテンド×里海の幸」をテーマに、地域を巻き込んだ、里海の幸を使ったアイデアについて学び、考えました。



最初のプログラムでは、「地域食アテンドの取り組みについて」と題して、横山氏より、無双地図が取り組む「宿泊とガイドツアー、食サービス」について、お話がありました。観光に訪れる人々に対し、地域の魅力の発信の仕方や地域アテンダントの役割の話について、受講者は興味深そうに聞いていました。



続いて森氏より、無双地図で実際に地域食として提供されているレシピをもとに、調理の実習を行いました。今回は伊吹産イリコやしょうゆ豆、オリーブを使用した「前菜三種」と「瀬戸内かんきつ風味のパエリア」「地魚まるごとの“和”アクアパッツア」を作りました。

アクアパッツアは、新鮮な鯛を1匹まるまる使用したもので、アサリや地元のトマトも入っています。また「瀬戸内かんきつ風味のパエリア」には、サフランの代わりにみかんの汁を使用しています。いずれも都会や外国からやって来る観光客には珍しく、喜ばれていると講師から話がありました。完成後は受講者で試食を行いました。



食事の後は「香川から発信する、地域を巻き込んだ里海の幸を使ったアイデア」をテーマに意見交換を行いました。サブテーマごとに発表を行い、最初のサブテーマ「今日の感想」では「地元の食材を味わうことができよかった。」、「新しい食べ方をすると新しい発見も生まれる。」といった感想がありました。また「地域を巻き込んだ海の幸を使ったアイデア」では、「漁師さんやガイドさんなど、地元の方との関わる機会を持つことが大切。」、「海の幸も、風景や歴史などを知って食べると、別の味わいがある。」という意見がありました。

受講者からは「おいしい料理を作る上に、今まで知らなかった里海に対する知識も得られた。」「家でもぜひ作ってみたい。」という感想がありました。