

かがわ里海大学

里海料理ワークショップ

8月9日(火曜日) ヨンデンプラザ・サンポート トライアルスタジオにて、海の幸・山の幸を通じて、里海・里山の良さや課題を体感する料理教室「里海料理ワークショップ」を開催し、小学生と保護者 7組 16名の方に参加いただきました。

はじめに、県環境管理課担当者から香川の里海づくりについて学びました。次にイタリアンのシェフ中野誠司氏による料理のデモンストレーションのあと、シェフから直接、料理の指導を受けながら、瀬戸内の鯛を使った瀬戸内フィッシュカツサンド、イノシシソーセージ、イノシシ肉とパスタのサラダと、日ごろ使うことの少ない海の幸・山の幸を使ったメニューに挑戦しました。参加者は、鯛のフィッシュカツなんて珍しい！と興味津々の様子でした。

小学生の参加者も講師や保護者に助けをもらいながら一生懸命に料理に挑戦した結果、見た目にも美しく、美味しそうな料理に仕上がりました。出来上がった料理はお弁当にして、サンポートホール屋上広場で海を眺めながら食べました。

食後はシェフによるデザートをいただきつつ、イノシシや海ごみについて学びました。

日ごろ使うことの少ない食材を使った新しい料理体験や海を見ながらの食事会は、参加者にとって、海に親しみを感じる新たなきっかけになりました。参加者アンケートからも、満足度の高い講座だったと高評価でした。



講座の様子



講座の様子



力作のサンドイッチ



ぶどうジュレのデザート (シェフ作)