

里海料理ワークショップ2 ～どじょう編～開催しました！



- 日時 平成28年12月3日(土) 10:00～14:00
- 会場 さぬき市造田ふれあいプラザ
- 講師 造田地区コミュニティ協議会 会長
松原 壮典 氏



里海料理ワークショップ2～どじょう編～が、さぬき市造田ふれあいプラザにて開催され、12名の受講者が参加されました。

造田地区コミュニティ協議会会長松原壮典氏と、地元婦人会のボランティアの方々と一緒にどじょう汁作りに挑戦しました。松原氏のご指導の下、ボランティアと受講者の皆さんとで手際の良い作業が進み、とても美味しいどじょう汁が完成しました！！

講義では、松原氏から地元でどじょうを見る機会が少なくなった経緯や、郷土料理であるどじょう汁を使ったイベントの開催を地域のみんなで一丸となって協力し取り組んでいるといった説明を受け、受講者の皆様は興味深く聞き入っていました。

今回開催したさぬき市造田地区は、鴨部川流域にあります。鴨部川流域では、里海づくりの一環として、環境保全に取り組む団体のネットワークを進め「未来に渡そう鴨部川の会」が組織されています。講師の松原氏が会長を務める「鴨部川アジサイ夢ロード造田の会」や徳島文理大学の「レインボーの会」も構成メンバーになっています。レインボーの会の皆さんからは、鴨部川流域の水辺の生き物展示と説明、会の活動状況の展示と説明をしていただきました。

最後に、松原氏とレインボーの会の皆さんから、「未来に渡そう鴨部川の会」の取り組みについて説明を受けました。

■ 調理の様子

今回、どじょう汁作りには大鍋を使用し、どじょうは九州産の養殖どじょうを使用。地方によって作り方が少しずつ異なるどじょう汁に、参加者の方々も関心を持たれて自分の地方の作り方と比較した質問をされていました。



■ 造田地区コミュニティー協議会 会長 松原氏による講義の様子



■ 徳島文理大学「レインボーの会」活動紹介の様子

■ 里海人宣言

