

里海料理ワークショップ3 ～いりこ編～開催しました！



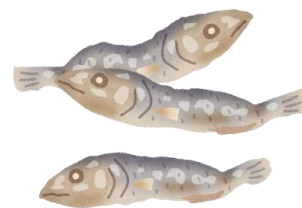
■日時 平成29年2月4日(土) 10:00～14:00

■会場 観音寺市保健センター

■講師

伊吹島の里海名人 三好 兼光 氏

観音寺市食生活改善推進協議会会長 勝田 愛子 氏



2月4日(土)に、「伊吹島の里海名人」こと三好兼光氏、観音寺市食生活改善推進協議会会長勝田愛子氏を講師に迎え、観音寺市保健センターにて「里海ワークショップ3～いりこ編～」が開催され、11名の方が受講されました。

伊吹島のいりこを使ったメニューは「いりこ飯」「豚汁(いりこだし)」「豆腐ドーナツ(いりこ風味)」「いりこの天ぷら」の4種。

里海名人から、伊吹島のいりこ漁がどのように行われるのか、なぜ伊吹のいりこが有名なのかといったお話を聞いた後、グループに分かれてみんなでいりこを使った料理に挑戦しました。細かい作業や慣れない工程もありましたが協力して頑張りました。

試食タイムでは笑顔があふれ、美味しい！との声が上がりました。伊吹島特有のアクセントや出部屋など伊吹島の歴史に触れた後は、「いりこモンスターをさがせ！」ゲームに挑戦です。大人も子供も夢中になっていました。受講者の方からは、「知らない事ばかりで勉強になった」、「郷土料理をもっと習いたい」等の意見をいただきました。

最後は、みんなで里海人宣言をしました。

■ワークショップの様子



■里海人宣言

