

里海の恵み料理教室 開催しました！



- 日時 令和2年1月19日（日）10：00～13：00
- 会場 香川県社会福祉総合センター6F 調理実習室
- 講師 郷土料理研究家 十川 時子 氏

1月19日（日）、香川県社会福祉総合センターにて、郷土料理研究家 十川 時子氏を講師に迎え、香川の冬の郷土料理である「あんもち雑煮」、「てっばい」、「いりこめし」の料理づくりを学びました。いずれも、いりこやいりこ出汁を使っていたりと、海の恵みと関連のある郷土料理です。

初めに講師より、今回のメニューに関して、香川の郷土料理のいわれなどについてお話がありました。「香川といえば『あんもち雑煮』が有名だが、同じ香川でも地域によって、白みそにあんもちだったり、すましに普通のもちだったり異なる雑煮文化があります。」といった説明を受講生は熱心に聞いていました。



続いて、各メニューの作り方の説明を受け、班ごとに分かれて、料理づくりをスタートしました。まず最初は、「いりこめし」に使う食材の下準備です。大根と人参は短冊状にカットし、いりこは頭とはらわたを取る作業を行いました。

その後、薄口しょうゆと事前に講師が準備したいりこの出汁とを混ぜ合わせて味を調べ、お米と具材を順番に加えて、炊飯器にセットしました。

小学生たちも慣れない包丁を使った作業に積極的にチャレンジし、講師に優しく指導いただきながらスムーズに準備を進めていました。

いりこめしの後は、「てっばい」づくりです。細ねぎを刻み、人参と大根を短冊状にカットして塩もみした後、講師が事前に準備してくれた酢味噌としめ鯖と一緒に混ぜ合わせました。

最後に、「あんもち雑煮」づくりに取り組みました。金時人参と大根を輪切りにし、講師が事前に準備したいりこ出汁をベースに、白みそを溶いて最後にあんもちを入れて完成。いりこめしが炊き上がって、皆でいよいよ試食です。



自分たちで協力し合いながら作ったメニューを試食して、受講者は「美味しい！」と声を上げながら食べていました。今まで何気なく親世代から教わり、何気なく作っていた郷土料理でも、改めて講師から、郷土料理のいわれについての説明や作り方の指導を受ける事で、受講者は違った角度からの新しい気づきを得られたようです。



受講生からは、「郷土料理をもっと知りたいです。」「香川の美味しい料理を改めて認識しました。」「香川県内に住んでいても年齢や住む場所によって知識も違うので、今日のように郷土料理のいわれの話も聞けた活動は面白かったです。」などの声がありました。