

<Eメールアドレス>

i-net@mail2.ibaraki-np.co.jp

◇身近な情報をお寄せください



馬場香織さん(左)の指導で地元食材を活用した料理に挑戦した食のワークショップ＝小美玉市小川保健相談センター

小美玉 地元食材料理、空の駅に

ワークショップ 商品化へ主婦ら試作

茨城空港近くに、直売・物販、レストランなどを備えた複合施設「空の駅」(仮称)の整備を進めている小美玉市は、地元の農畜産物の利用を考慮するため、同市小川の保健センター調理室で24日、地元の旬の食材を活用した食のワークショップを開いた。

ワークショップは、直売所などで料理を提供していくに当たり、作り食べることで、地域の食の可能性を考えたという開催。講師には、食総合プロフェッサーの金丸弘美さんと料理研究家の馬場香織さんを招いた。

調理に協力したのは地元の主婦25人。馬場さんが考案したレシビアに基づき、地元特産のレンコンやニラ、ター

ツァイ、ホウレンソウ、イチゴ、ブルーベリーなどの食材を使って34品に挑戦した。レシビアはすべて、家庭で主婦ができるものを用意。参加者は食材ごとに6グループに分かれ調理し、レンコンをすりつぶして霞ヶ浦の小エビをまぶし揚げた「レンコンの揚げ餅」、「にらまんじゅう」や「にらたま」、チンゲンサイのような野菜の

ターツァイは、納豆と交ぜたり、炒めたりとグループそれぞれが4〜8品を作り上げた。その後、島田穂一市長や空の駅推進委員など20人も加わり試食。

「食べておいしい」「料理してみたい」「販売してみたい」べスト5を選出し、選ばれた料理は今後、イベントなどで出品するなどし、商品化へ検討を加えていくという。

参加した遠藤康子さん(45)は「普段使うレンコンもこんな料理になると分かった。空の駅でも県外からも食べに来てくれるような料理が提供できればいい」と感想。金丸さんは「小美玉には豊かな食材がある。その豊かさや可能性を感じてもらえたと思う。地元の食材でもこれぐらいの料理ができることを分かってもらえれば」と話した。

(黒羽根勝弘)