

茨城県小美玉市は24日、地域の農産物の価値を再発見し、食の豊かさ、食の持つ力を地域づくりに生かそうと、「食のワークショップ」を市内の小川保健相談センターで開いた。総務省アドバイザーの金丸弘美氏のプロデュースで、料理研究家の馬場香織さんが、地元食材を使った新しい家庭料理を農家の女性や食生



素材の生かし方や地域の食の魅力について馬場さん(左)から説明を聴く参加者(24日、茨城県小美玉市で)

地元食材の料理伝授 茨城県小美玉市

活改善推進員に伝授した。

同市は、来年9月20日のオープンを目指し、茨城空港近くに「空の駅」(仮称)を整備中。JAが参加する農産物販売所などを核に「食文化施設」として位置付ける。ワークショップは農家レストラン、6次産業の推進などを視野に企画し、30人が参加した。

食材はレンコン、ニラ、ホウレンソウ、ターサイ、ざざエビ(サクラエビ)、イチゴなど全て地元産。参加者は食材の歴史、品種、特徴などを学んだ上で、「レンコンしゅうまい」

「エビとニラのクリスタル餃子(ぎょうざ)」「ざざエビとターツァイのリゾット」「イチゴと春野菜のサラダ」など34品を仕上げた。

関係者を招いた試食会も行われた。ワークショップの参加者は「普段と全く違う料理を作ることができて感激した」と話した。

(いばらき)