



「食のワークショップ」で地域のオリジナル料理を作る参加者

特産で創作料理を

茨城県小美玉 地域再生協 主婦と農家が実習

【いばらき】茨城県小美玉市の生産者や行政でつくる小美玉地域再生協議会は28日、地元の農畜産物を活用した特徴的な創作料理を開発しようと「食のワークショップ」を同市内の保健相談センターで開いた。主婦や農業者約30人が参加し、料理研究家・馬場香織さんが提案するレシピを基に腕を振るった。

【いばらき】茨城県小美玉市の生産者や行政でつくる小美玉地域再生協議会は28日、地元の農畜産物を活用した特徴的な創作料理を開発しようと「食のワークショップ」を同市内の保健相談センターで開いた。主婦や農業者約30人が参加し、料理研究家・馬場香織さんが提案するレシピを基に腕を振るった。

「食のワークショップ」を同市内の保健相談センターで開いた。主婦や農業者約30人が参加し、料理研究家・馬場香織さんが提案するレシピを基に腕を振るった。

「食のワークショップ」を同市内の保健相談センターで開いた。主婦や農業者約30人が参加し、料理研究家・馬場香織さんが提案するレシピを基に腕を振るった。

力創造アドバイザーを務める金丸弘美さんがプロデュースしている。今回2回目。「地元の食材が90%以上使われる料理」「テイクアウトができる手軽な料理」をテーマにした。

参加者は、レンコン、イチゴ、ゴボウ、ブルーベリー、柿、霞ヶ浦の「ざざ海老(えび)」で、「レンコンと海老の団子」「鶏牛蒡(ごぼう)巻き」の紅茶煮、「柿羊羹(ようかん)」「ブルーベリーバ

パロア」など44品を仕上げた。1回目と合わせ、70品以上の独創的な料理がそろった。

現在、金丸さんと行政

らで地域食材の品種、生産量、食べ方から地元の歴史、風土、食文化までを紹介する食材テキストの作成も進めている。