

地元食材で商品開発を

長門で「食のワークショップ」

地元食材の生かし方「ヨップ」が17日、長門を探る「食のワークショップ」市三隅で開かれ、料理



地元食材を使った料理を指導する料理研究家の馬場さん（右から2人目）

研究家が地元の女性グループに食材の使い方や調理法などを指導した。長門市の大西倉雄市長は「地元食材に付加価値をつけてブランド化し、全国に発信していきたい」と期待をかけている。

しわ（鶏肉）、長州ながと和牛——など約10種類。料理研究家の馬場香織さんが地元グループや農・漁協、学校栄養士ら女性約30人に指導し、「キシハタのピンクソース」「赤鶏のスキヤロッピーニ風」など5品ができた。馬場さんは「長門ゆずきはシューシーで何にでも合い、白オクラは柔らかく色もきれいだ。どれも素材を生かした料理にしやすい」と食材を絶賛。初めてのメニューに挑戦した

参加者は「こんなきれいでおいしい料理に夢身するとは」「いい食材があることに自信が持てた」などと話し、味と出来栄えに大喜びだった。

ワークショップは「ながと成長戦略」事業の一環。地元産品で商品を開発し、全国に食材や加工品として販売する。市は今回の料理だけでなく食材の持ち味などもテキストにし、更に商品開発を進めていく予定。

【川上敏文】