

地元の食材 魅力再発見 料理セミナー

2月18日(火)に、島根県邑智郡美郷町において料理セミナーをさせていただきました。

美郷町は、石見銀山に近い山あい、江の川がゆったりと流れているところです。今回は新しい加工品作りのヒントやベースになるような料理をご提案させていただきました。

美郷町は全国でも1, 2位を争うイノシシの捕獲量があり、それを肉食加工して「ヤマクジラ」という名前で売りだしており、美味しい食肉です。他にも、大豆などの生産がありますし、鮎が有名です。また山ではまたたび等自然の恵みのものがいろいろ採れます。今回は、イノシシ肉を使ったラグー(ミートソース)と大豆おこわなどをご紹介いたしました。加工品作りはその土地のもつ背景などを考慮して、なるべく地元のモノを上手に組み合わせながら、新しいものを生み出すことがポイントと考えています。加工のハードルは高くなく、地域外の人達にも受け入れてもらいやすいアイテムにすることを心がけてメニュー提案をしています。また、ちょっと意外性のある使い方というのも需要だと考えています。今回のセミナーがきっかけで新たな加工品が生まれることを期待しております。



*料理の説明は ブログ
Green table にてご紹介
しています

