

イベント報告

調理実習 &
販売・試食

「出汁あじ・郷土あじ」 ダシが利いた郷土味教室

いよココロザシ大学

いよココロザシ大学は、愛媛の魅力の発掘・共有・発信をしている市民大学です。今回取り上げた題材は「だし」で、授業の実現に愛媛県漁協女性部連合会(西条ブロック、今治ブロック、松山ブロック、八西ブロック、宇和島ブロック)にご協力いただきました。

今回挑戦した郷土料理は、【西条ブロック:ちらしの角寿司、コチの吸物】【今治ブロック:ひじきの白和え、えびと野菜のかき揚げ天】【松山ブロック:鯛めし、とらはぜのから揚げ】、【八西ブロック:丸寿司、ぬた和え】【宇和島ブロック:米粉団子の雑煮、貝柱の串揚げ、ぶりっぺら、ぶり大根】の計12種類。これらの味が何世代にも渡り、受継がれているかと思うと感慨深かったです。

今回の参加者は親子や個人、夫婦など33名。みなさん、郷土料理の名前は聞いたことがあっても、作ったこと、見たことがない方もおり、女性部の方々と一緒に調理できたことは大きな学びになったと思います。参加者から「実は調味料の量やタイミングが分からず直接尋ねることができたのは良かった」などの感想をいただきました。

全員でつくった煮物、揚げ物、混ぜ物など色とりどりの郷土料理が並び、郷土料理などについてワイワイガヤガヤした雰囲気も主催者としても心地よかったです。

一流の料亭、料理人が作る「郷土の味」も素晴らしいですが、漁協のお母さん達がつくる「郷土の味」は「家庭の味」。調理実習でしたが、

全員が家族のように過ごせた時間は郷土を知るに意義があったと思いました。

