

久慈地域の郷土料理を味わう会を開催しました！

郷土料理を理解していただくことを目的に、久慈地域の飲食店や観光事業者等を対象とした「郷土料理を味わう会」を11月24日に開催し、関係機関を含め44名が郷土料理を味わいながら理解を深めました。

この会では、久慈地域の岩手県「食の匠」で構成する「やませの郷食の技研究会」会員らが調理した16品を折詰にして提供しました。会員からは「昆布巻きはニシンを使用していたが、今は鮭を使うようになった」「鮭のお吸い物はお正月のお膳の一つ」など一品ずつ紹介がありました。

飲食店関係者からは「郷土料理は個性が強いイメージがあったが、提供された折バランスよく完成されていた。」という感想や「鶏肉を使った料理には、バターを使っても良いと思う」などの提案がありました。その他にも、「レシピも惜しみなく公開していただきありがたい」「今後も研究会と連携した取組をしたい」といった前向きな感想を多くいただきました。

今後益々飲食店の皆様方と食の匠の皆様との繋がりが深まり、地域の郷土料理が地域の飲食店等、様々な場所で提供されるよう普及センターでは今後も応援していきます。



お料理をご紹介する食の匠