

普及現地情報
令和5年11月28日
盛岡農業改良普及センター
記述者 中野央子

盛岡地方「岩手県食の匠」交流会が開催されました

盛岡地方農業農村振興協議会は、令和5年11月15日、盛岡地方の「岩手県食の匠（以下、食の匠）」が集い、情報や技術を交換する交流会を開催し、8名の食の匠が参加しました。

この交流会は、ここ数年は情報交換メインでしたが、4年ぶりに実技（調理）をメインとして開催されました。

今回は、プロの技を学ぶ「和菓子教室」と題し、造り菓子「竹芳」の長澤武久氏を講師に迎え、栗蒸し羊羹と煉切2種の作り方を教えていただきました。竹皮で包んだ羊羹はたつぷりと栗が入る贅沢な一品となりました。煉切は、皆、苦戦していましたが、様々な紅葉（もみじ）と公孫樹（イチョウ）が出来上がりました。最後に、和菓子教室の感想や自身の活動状況について情報交換し、会を閉じました。

参加者からは、「また、別のものを教えてもらいたい」、「楽しかった」等、和菓子教室の第2弾を求める声が聞かれました。

今回の交流会を活かし、食文化の伝承活動や発信活動が充実することを期待しています。



煉切の説明を真剣に聴く参加者



講師の長澤氏を囲んで集合写真