

普及現地情報
令和5年12月6日
久慈農業改良普及センター
記述者 小原幸

久慈地域の郷土料理を味わう会を開催しました！

久慈地域の郷土料理を理解していただくことを目的に、管内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27日に開催し、関係機関を含めた32名が郷土料理への理解を深めました。

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」会員らが地元の食材を使って調理した17品をバイキング形式で提供しました。「わかめの中芯としいたけの佃煮」「香茸とかんぴょうのくるみ和え」など、各料理の特徴を匠が紹介しました。

飲食店関係者からは「地元の食材をどのように扱って調理するのか知ることができて良かった。自分もいずれは伝えていく側になりたい」「初めて食べるお料理もあった。自社で提供する料理の参考にしたい」といった技術伝承につながる意見をいただきました。

飲食店等の皆様と食の匠との繋がりが深まり、地域の郷土料理が飲食店や様々な場所で提供され、また、手軽に味わえるよう今後も応援してまいります。



飲食店の方々と匠が向き合いながら情報交換しています。