

## 《中部西和賀》西わらびの新たな魅力を発見！地産地消料理教室

西和賀町の特産品「西わらび」を使った地産地消料理教室が、11月29日（土）、山人ふれあいゆう星館で開かれました。令和6年に国の地理的表示（GI）制度に登録された西わらびの魅力を広め、地域一体で盛り上げることを目的としたもので、地元から13名が参加しました。

当日は、湯川温泉「山人」の料理長・及川一久さんが考案した創作料理5品を紹介。わらびの水煮をペーストにしてソースにしたり、イタリアンの素材としてパスタに仕立てたりと、目から鱗のアイデアが満載でした。及川さんの軽妙なトークとプロならではの調理のコツに、参加者は熱心に耳を傾け、試食では「どれも美味しい！家族に作りたい」と笑顔が広がりました。

「また参加したい」との声も多く、満足度の高い教室となった今回。報道各社の取材も入り、県内外へのPRにもつながりました。西わらびの新しい楽しみ方が広がり、地域の食材をもっと身近に感じるきっかけとなりました。



（及川料理長が料理のコツを説明）



（わらびの色や食感を活かした料理）