

《大船渡》「食の匠」気仙地方連絡会郷土料理講習会第1回を開催しました（令和8年7月8日発行）

令和8年6月24日（水曜）、「食の匠」気仙地方連絡会では、会員が相互の郷土料理を伝承しあい、各会員の知恵と技術を磨くための、郷土料理講習会第1回（全2回）を開催しました。

第1回は食の匠の松田ひろ子氏（住田町）と古澤弥代子氏（大船渡市）が講師となり、郷土料理「山菜の白和え」と「わかめ大福」の調理のポイントについて技術の伝承を行いました。その後、会員は各班に分かれ、講師の食の匠からアドバイスを受けながら「山菜の白和え」と「わかめ大福」の作成を行いました。

出来上がった「山菜の白和え」と「わかめ大福」を試食しながら、講師となった食の匠の細やかな技術について振返っていました。また、試食をしながらそれぞれの技術やアイデアの交流を通じて、技術や知識を高めあうことができました。

第2回の講習会では郷土料理「磯花寿司」を題材に開催します。普及センターは、今後も食の匠の活動を支援していきます。



郷土料理講習会の様子



山菜の白和え(左)とわかめ大福（右）