

1日だけのコミュニティ食堂

「輪島のおばんざい」を知って作って食べよう——【海亭のと吉】

■開催概要

塾長の経歴や料理へのこだわり、「のと吉」や輪島への思いについての話に続き、輪島で能登野菜など多品種を栽培し、地元で販売している生産者「上田農園」の話へ。能登独特の野菜と鮮度や地産地消の考え方について、参加者は興味をもった様子だった。

調理体験では塾長が香箱ガニの剥き方をレクチャー。「すいぜん」飾りにも挑戦してもらった。交流食事会では、香箱ガニ釜めしとすいぜん、輪島の朱塗りに盛られたぶり大根、あら汁を提供。塾長から家庭でできるぶり大根の「時短調理法」も紹介された。子育て世代から中高年まで11名が参加した。

■参加者の声

- ☺料理に打ち込んでいる姿に感動した。
- ☺能登は食材が豊富。初めて食べた料理。
- ☺自分流で作っていたので、きちんとした作り方を教えてもらえてよかった。

■実施の効果

- 野菜生産者・漆器関係者など、事業を軸にしたネットワークができた。
- 家庭でできる「輪島のおばんざい」を紹介し、能登の食文化を伝えることができた。
- 気軽に利用できる店としてPRできた。
- 旬の食材を使った「季節の釜めし定食」をメニュー開発し、提供していきたい。

■今後の展開

- 季節や対象を変えて開催したい。特に若いファミリー層に食文化を伝えたい。
- 今回実施の3店舗で共同開催できないか検討中。地域イベントとのタイアップも考えていきたい。

*開催案内チラシもあわせてご覧ください。

