



里海の恵み料理教室 開催しました！



- 日時 平成30年6月24日(日) 10:00~13:00
- 会場 三豊市仁尾町大蔦島
- 講師 小前昭二氏 (Free Cloud代表)



6月24日(日)、仁尾町の大蔦島にて里海の恵み料理教室が行われ、18人が受講しました。今回の舞台となる大蔦島は、仁尾港からごく近い無人島で、参加者は船に乗って大蔦島へ向かいました。

今回は地元で取れたイカやスズキなどの魚介類を使用してホイル焼き、海の幸ブイヤベース、地元名産のいりこを使用したアヒージョ、そしてとうもろこしご飯をつくりました。最初に講師から今日のメニューと調理の手順について解説がありました。

魚介類の下ごしらえがはじめての参加者もいて、戸惑いながらも講師の指導の元、和気あいあいとした雰囲気の中で調理が進められました。

ダッチオーブンや炭火などを使用しての本格的なアウトドア料理で、好みに応じて味付けなどのアレンジを楽しんでと講師から説明がありました。

受講者は瀬戸内海の恵みをふんだんに使用したメニューに舌鼓を打ちながら、豊かな海を大切にしたい気持ちを改めて感じていました。

講座の様子

