

～飛騨市民カレッジ開催レポート 第15号～

2023年6月28日(飛騨市民カレッジ Facebook ページより)

【元公邸料理人から学ぶ！飛騨の食材を使った料理講座】

令和5年度飛騨市民カレッジ・前期第1回目の講座「世界から見た飛騨の食材 in 神岡」が6月25日(日)に実施されました。講師には、昨年アカデミック講座「世界から見た飛騨の食材」で好評を博した工藤英良氏にお越しいただき開催しました。



今回の講座では、「飛騨地鶏のポロネーゼ」、「初夏野菜の彩りサラダ」、「クロモジのブランマンジェ」を、飛騨が誇る食材を生かした作り方で学びました。参加者は6つのグループに分かれ、配布されたレシピと目の前の食材を見比べてグループで話し合いながら学びを進めていきました。途中、わからないことは工藤氏に確認しながら料理をつくるというスタイルで学びました。とても楽しい雰囲気、終始笑いが絶えない講座となりました！

参加者からは、「飛騨にある美味しい食材を改めて知ることができて勉強になった」といった嬉しいコメントをいただきました。農家で野菜を作っている方からは、「新しい調理法を学べて良かったです」という感想もいただきました。今まではアカデミック講座ほとんどが古川地域で開催されていましたが、今後は神岡での講座も増やして参ります！

