～令和５年度飛騨市公民館講座開催レポート　第６号～

【スパイスを使っていろんな料理を作ってみよう！】

９月 22 日（金）に、近年ブームになっているスパイスを使った料理が学べる講座を喫茶あんで開催し、12 名に参加していただきました。講師には、カレーをこよなく愛する３人が始めた取り組みである「飛騨スパイスカレー研究所」の中川 雄介氏にお願いしました。

調理を始める前に、スパイスについてお話しいただきました。「スパイシー」というのは辛いというわけでなく、香りや刺激などの風味を感じることや、スパイス商品には２種類あること、個々のスパイスの味わいや特徴を知ることで自分好みの味を作れることなどについて紹介していただきました。また、様々な種類のスパイスを見たり、噛んだりして味わいや香りを学びました。

その後、飛騨産オーガニック野菜と飛騨地鶏を使ったレモンチキンカレーと副菜で茄子のアチャールを作りました。スパイスの香りを体感しながらスパイスカレーの簡単な仕組みを教えてもらいながら調理しました。「トマトは最初に強火で酸味が取れて旨味に変わる」など材料を炒める火加減や時間、火を止めるタイミングについてアドバイスもいただきました。

参加者からは、「スパイスの使い方やオーガニックの良さが学べた。」「またカレー以外でスパイスを使った料理を知りたい」「スパイスに偏見があったが今回学んだことを家に帰って娘と一緒に作りたい」といった感想がありました。