

～令和6年度飛騨市公民館講座開催レポート 第5号～

【夏野菜を余すことなく美味しく食べる料理術！】

7月18日(木)、古川町の「喫茶あん」にて「夏野菜を余すことなく美味しく食べる料理術！」を開催しました。

飛騨地方では夏野菜を自家栽培する方が多い一方で、沢山採れた夏野菜をどう調理するか悩む方も多いとか…

そんな悩みをスパイスで解決するため、講師に飛騨スパイスカレー研究所の中川雄介氏をお招きし、夏野菜を使ったスパイスカレーと副菜の作り方を教わりました。



スパイスは種類が多く組み合わせも難しそうですが、先生からそれぞれのスパイスの特徴が分かりやすく説明され、夏野菜カレーに最適なスパイスがチョイスされました。

定番のトマトやナスのほか、最近栽培する家庭が増えたと言われるズッキーニも使い、香り豊かなスパイスカレーとサラダが完成しました。

