

～令和6年度飛騨市公民館講座開催レポート 第6号～

【甘露煮じゃない！なつめ活用レシピ講座】

10月9日(水)に、飛騨市伝承作物に認定されている「なつめ」を使ったパイを作る講座を古川町公民館で開催し、14名が参加しました。講師には、お食事処ひだ小僧の料理長 酒井務氏をお迎えしました。



飛騨で昔から親しまれている「なつめ」ですが、そのほとんどが甘露煮として食されています。今回は、そんな「なつめ」の酸味や甘味、フレッシュさを活かし、おいしさを追求する講座となりました。

まずは、なつめの特徴、味を解説していただきました。また、なつめパイを作るのに適したなつめは、甘露煮にするものより若く、まだ青いなつめを使うと説明いただきました。そして、実際になつめパイを作る工程に入りました。ジャム状に調理したなつめをパイ生地へのせ、オーブンで焼くことで美味しいなつめパイの完成です。

参加者からは、「こんななつめ料理は、作ったことがない」、「今まではなつめの甘露煮しか知らなかったが、こんな使い方をおしえていただいて良かったです」、「たいへん美味しく出来ました」といった感想が寄せられました。

