

～令和6年度飛騨市公民館講座開催レポート 第10号～

【伝承作物を使った本格スパイスカレー作り】

11月26日(火)に、飛騨市伝承作物に認定されている白たまご(白いんげん豆)を使ったスパイスカレー作りの講座を喫茶あんで開催しました。

まず、スパイスカレーについての解説がありました。また、スパイスの紹介があり、数種類のスパイスについてその香りを確かめたり、味わったりしました。そして、白たまごは、白いんげんの一種で、丸くてたまごのような形をしていることから



その名が付けられたなど、飛騨市が伝承作物として認定している白たまごについても学びました。

それぞれについて学んだところで、カレー作りに入りました。白たまごの他にトマトやココナッツミルク、レモンなどを使い爽やかなレモンスパイスカレーを完成させました。出来上がったスパイスカレーと一緒にインドのピクルスであるアチャールと一緒に楽しみ、スパイスについて認識を深めました。

参加者からは、「初めて豆を使ってカレーを作りましたが、美味しいカレーができました」、「スパイスの使い方が学習できて良かったです」といった感想が寄せられました。

