

～飛驒市民カレッジ開催レポート 第24号～

2024年12月6日(飛驒市民カレッジ Facebook ページより)

【11/30 開催！五感で愉しむ飛驒のお米「おにぎり」】

飛驒市民カレッジ・食講座「五感で愉しむ飛驒のお米「おにぎり」～にぎりびと神谷よしえさんとともに～」が、11月30日(土)に開催されました！講師は「にぎりびと」としても活躍されている神谷よしえ氏です。

この会は、講師の神谷氏とじっくりおにぎり向き合うという一風変わった食の体験を目的に行われ、参加者はおにぎりの魅力を知るとともに飛驒のお米の美味しさを五感で味わいました。

「湯気でご馳走」という講師の言葉もあり、最初のおにぎりは何もつけずに。普段何気なく食べているお米のおいしさに参加者の皆さんは感激していた様子でした！🍴 その後は塩や地元の食材を混ぜたおにぎりをいただき、お米単体の美味しさ・何かと一緒に食べるときの美味しさを知ることができました。

また、今回は地元農家の阪口さんをお招きして飛驒のお米の魅力やお米ができるまでに大事にしていること、苦労していることなどをお話いただきました。自分たちが普段食べているお米が農家の方々の努力の結晶だということを知ること、より大切にお米を頂くという気持ちにしてくれる素敵なお話でした。

参加者の方からは、「食卓に上がるご飯のありがたさ、美味しさ、想いを知ることができた」「お米のおいしさを再発見した」といった感想をいただきました。

