

宮城県亘理郡山元町保健センターで、食生活改善推進員対象「太巻き祭りずし作り方教室」を行いました。

米穀機構では、東日本大震災の被災地を食生活の面から支援させて頂く各種取組の第2弾として、千葉伝統郷土料理研究会の協力を得て、被災地において食生活の改善活動を担っている食生活改善推進員を対象に、「太巻き祭りずし作り方教室」を開催しました。

1. 開催日時 平成26年6月10日(火)
9:00~14:00
2. 開催場所 宮城県亘理郡山元町保健センター
3. 指導 千葉県伝統郷土料理研究会講師5名
4. 参加者 山元町食生活改善推進員20名



5. 開催概要 今回は、食生活改善推進員の方々が、太巻き祭りずしの基本的な文様の作り方や教え方をマスターし、被災地の方々の食生活支援のために、拡散して頂くことを目的に開催しました。

まずは、千葉伝統郷土料理研究会主宰である龍崎英子先生から、太巻き祭りずしのルーツ、太巻き祭りずしを作る際の留意点などのお話があり、すし飯や文様に合わせた食材の下準備ののち、講師のデモンストレーションが行われ、その後、自らが講師になることを念頭に、実習に取り組みました。

最初は、基本的な手法がつまった「基本の花」、次に、極細巻きを組み合わせる「桃の花」を一本ずつ巻き、最後は、復習も兼ねて、基本の花と桃の花を組み合わせる「椿の花」を作成しました。この3種をきちんとマスターすることで、太巻き祭りずしの基本的な手法を習得でき、特徴のある多種多様な文様の基礎にもなるので、参加者は、熱心に講師の指導を受けていました。

5時間の長丁場の作り方教室でしたが、あちらこちらで、参加者同士で教え合ったり、講師に質問をしたりと始終、教室は熱気にあふれており、自分で作った太巻き祭りずしをみんなで会食しながら、「今日、学んだことを忘れないうちに、みんなで復習会をしよう」、「仮設居住者との料理教室で、桃の花をやろう」など具体的な企画の打合せがすすめられていました。

今回の参加者全員には、太巻き祭りずし特製巻きすのほか、参考書として「太巻き祭りずし作り方の本」を差し上げました。また、山元町にも、太巻き祭りずし講習会用として、巻きすや卵巻き用フライパンのハード資材のほか、すし粉などを寄贈する予定です。なお、この日の様子は、6月13日付け「河北新報」でも紹介していただきました。



基本の花 椿の花 桃の花