

三重県立熊野古道センターからのてがみ

“The Letter from Mie Prefecture Kumano Kodo Center”

2008, VOL.9



熊野をまるごと味わう！ -熊野古道センターの料理教室-

世界遺産・熊野古道伊勢路周辺は、豊かな自然に恵まれています。そんな自然の恵みを体験していただこうと、熊野古道センターでは、東紀州に多く自生するシダの拓本づくりや、尾鷲ヒノキの箸づくりなどいろいろな体験教室を開催しています。

そのなかで、今回は皆さん大好きな「食」をテーマに、東紀州の海と山で育まれた特産品を使った「東紀州の四季を味わう料理教室」を紹介します。

講師は高校生レストランとして一躍有名になった「まごの店」でもおなじみ、三重県立相可高等学校食物調理科の村林新吾先生と生徒さん。村林先生の楽しいトークと生徒さんの優しく丁寧な指導が大変好評の料理

教室です。旬の食材を各家庭の食卓に取り入れやすく、「魔法」のように美味しく変えてしまう村林先生の料理に、参加者の方も驚きの連続です。出来上がった料理を食べた参加者からは、自然と笑顔がこぼれます。



↑熱心に指導する村林新吾先生

この地域には、御浜町の美しい山々の湧水で育った紀州岩清水豚や、熊野灘の潮風を浴びて育った甘くておいしいみかん、タンパク質が多く、脂質が少ないのが特徴の熊野市紀和町の雉肉、尾鷲漁港に揚がった新鮮な旬の魚などの食材が豊かです。

これからも、様々な料理・体験教室を通して、新たな東紀州を発見し、もっと楽しく東紀州を体験していただければと考えています。



↑シダの拓本づくり



↑ひのきアート教室

