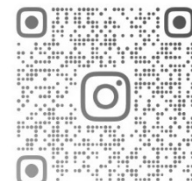


☆『大人の料理教室』におじゃましました！

〈わが村団体名:ななえの食を考える会〉



@NANASHOKU2015



七飯町は日本で最初に西洋りんごが栽培された町です。そこで活動する『ななえの食を考える会』は、2月13日(金)に“地域食材を使ったミニアフタヌーンティー”と題し、地域特産物であるりんごを食材に、りんごを知り、味わう『大人の料理教室』を開催しました。

はじめに渡島農業改良普及センターの小坂さんと七飯町の若手りんご生産者さんがりんごに関するお話をしてくださいました。

加工用で一番大事なものは酸味。直売所では酸味が少なく甘いりんごが人気ですが、果樹若手の会では加工用の酸味があるりんごをもっと使ってもらうための活動をしているそうです。

今回紹介してくれたのは、「紅玉」「紅の夢」「ほおずり」の3品種。「紅玉」は明治からある品種で酸味のある風味が良いりんごですが、生産者が少なく希少な存在となっているそうです。また、「紅の夢」は皮だけでなく果肉まで赤い希少品種で製菓用にも人気だそうで、「ほおずり」は地元有名店のシードルやアップルパイ等にも使われているそうです。

今回の料理教室では、観光を通じて地元の食材のポテンシャルの高さを伝えているという『NIPPONIA HOTEL函館港町』のレストランLE UN(ルアン)の駒井シェフを講師に招き、七飯のりんごをフレンチの要素で調理します。りんごを使ったメニューは「ななえ林檎のタタン」と「ななえ林檎とカボチャのポターージュ」の2品です。シェフはポターージュに使うりんごのコンポート作りを実演し、参加者はりんごの皮と実をばらし、皮の香りを抽出して1つの料理にするというフレンチの技法を教わりながら、日頃捨ててしまうりんごの皮で取っただしの香りの高さに驚いていました。

ななえ林檎のタタンのほか、スコーンやカヌレも焼き上がり、参加者がお皿に思い思いに盛り付けて、いよいよ実食となりました。参加者の皆さんからは「りんごとかぼちゃの組み合わせたポターージュは初めてだけどすごくおいしい」とたいへん好評でした。

『ななえの食を考える会』では、食に関する様々なイベントを行っていますので、興味のある方はお問合せください。また、イベント情報や開催レポートはFacebookでも紹介していますので、是非こちらもご覧ください。

【お問合せ】TEL.090-9754-3612(ななえの食を考える会 田中会長)

