

「佐久の味開発・継承セミナー」開催される

平成 25 年 1 2 月 1 1 日、佐久農村女性団体連携会議と佐久農業改良普及センター主催による「佐久の味開発・継承セミナー」が佐久穂町生涯学習センター「茂来館」で開催されました。

佐久地域の特産として知られる「佐久鯉」とおいしい信州ふード(風土)のオリジナル産品である「信州サーモン」を用いて、佐久の味を継承すると共に、新たな味を開発することを目的とし、農村女性 53 名が参加し、研修を受けました。

まず、長野県がPRを行っている「おいしい信州ふード(風土)」についての説明を地方事務所の担当者から、佐久鯉の歴史や伝統料理について佐久鯉ブランド協議会の事務局である佐久市農政課の職員より説明を受けました。

その後、佐久鯉と信州サーモンを用いた料理を長野県調理師会佐久支部の方たちより実演していただきました。

鯉の生きづくりによる刺身、伝統料理として家庭でも伝えられてきた鯉のうま煮、鯉の内臓を利用した鯉腸の時雨煮、鯉の鱗を利用した鱗びたし、米粉揚げ等、鯉をあますところなく利用した料理が紹介されました。また、信州サーモンを利用したカルパッチョやピザトースト等、新しい料理も紹介され、皆で試食しました。

今後は、参加した女性たちが紹介されたレシピを地域へ伝え広め、普及を図っていく予定です。



開会のあいさつ、連携会議代表



佐久鯉刺身づくりの実演



佐久鯉と信州サーモンの料理が揃い試食会