

平成30年1月22日（月）
（公財）いしかわ農業総合支援機構
山崎・青木
TEL：076-225-7621

能登の地域食材を使用した料理を紹介
平成29年度いしかわ耕稼塾「農家民宿料理魅力アップコース」
公開講座の開催について

いしかわ耕稼塾では、里山里海に滞在するスローツーリズムの取り組みを推進するため、料理メニュー、おもてなし、お客様との対話などを充実させることにより、農家民宿、農家レストラン等で提供される料理の魅力向上させる「農家民宿料理魅力アップコース」を開催しています。

今般、能登の料理人の協力を得て、能登地域で古くから受け継がれてきた地域食材を活かしたオリジナル料理を開発したため、標記公開講座を開催して広く紹介します。

記

- ・日 時 平成30年2月6日（火）13時30分～16時30分（※1）
- ・場 所 石川県立生涯学習センター能登分室（能登空港）講義室A・B
- ・参加者 農家民宿・農家レストランの実践者、料理担当者など50人程度
- ・参加費 無料
- ・料理人 坂本 光隆氏（※2）
- ・使用する食材 唐川菜、ナツハゼ（別紙を参照ください）
- ・紹介する料理 能登いのししと唐川菜の肉味噌、ナツハゼ葛焼き（予定）

※1 料理の実演は、15時15分頃からを予定しています

※2 坂本光隆氏は・・・「百楽荘（能登町）」料理長。和倉温泉「加賀屋」をはじめ県内外の日本料理店で修業を重ね2012年より現職。2017年には（公社）日本調理師連合会の「師範」に委嘱される。能登の食材（農林水産物）に対する造詣も深く、唐川菜、ナツハゼなどの地域食材の生産者と交流を行い、農家民宿等で提供する料理のレシピ開発を担当した。

<申込み・問合せ先>

（公財）いしかわ農業総合支援機構 担当：山崎、青木
〒920-8203 金沢市鞍月2丁目20番地地場産業振興センター新館4階
TEL：076-225-7621 FAX：076-225-7622 E-mail:info@inz.or.jp

奥能登地域で古くから受け継がれてきた希少な食材

能登地域には、小菊かぼちゃ、金糸瓜、中島菜、沢野ごぼうなど、風土を活かし、古くから栽培が行われている伝統野菜があり、お祭りや仏事、神事などの伝統料理で食されています。また、自家用に庭先で栽培される食材は、そこに行かないと食べることができないため、農家民宿や農家レストランを訪れる方には大変喜ばれます。

ナツハゼ（能登町 春蘭の里）～甘酸っぱい日本のブルーベリー～

ナツハゼは、山地に自生する落葉低木で、一般的には「日本のブルーベリー」と呼ばれています。地元では「すまめ」と呼び、古くから親しまれてきました。春蘭の里では11月に完熟した黒い実を収穫し、ジャムや食前酒にしています。完熟した実は、直径1センチ弱の大きさで、味は甘酸っぱくやや渋みがあります。



唐川菜（穴水町下唐川）～ピリリと辛い春告げの漬け菜～

唐川菜（からこな）は田畑の隅や土手、道端などに自生する在来種のからし菜です。2～3月に雪をかき分けて摘み取り、白菜とともに一夜漬けにします。漬け方は各家庭によって違いはあるものの、ピリリとした辛みを引き出すことが必須です。涙が出るほど辛いものもありますが、この辛さがおいしさの決め手です。

