

郷土料理伝承学校 第1期』の様子
平成24年11月6日～12月4日(全6回)

▼第1回 11月6日

講師：向笠千恵子 【食文化研究家、郷土料理伝承学校校長】

講義：「郷土料理こんにちは」－郷土料理とは

現代の郷土料理とは、地域に根ざした料理というだけでなく、心のなかのふるさとの風景のひとつとして、誰もが大好きな食べものを指す言葉。歴史的な成り立ちや特産食材の知識を向笠千恵子が全国を歩いて掘り出した味のなかから、とっておきの物語を紹介し、郷土料理のエッセンスを伝授。



▼第2回 11月14日

講師：小金沢章文【群馬県下仁田町 下仁田ファーム 小金沢農園代表】

講義：「郷土料理を伝えるⅠ」－伝統食材の生産：下仁田ねぎ

群馬を代表する野菜・下仁田ねぎの栽培法、味の特徴、おいしい食べ方の紹介を通じて、“郷土と産物のおいしい関係”の秘密を説き明かす。また、下仁田特産品であるねぎとこんにゃくを用いた郷土の家庭料理を紹介。通販やネット交流を通じての“まち”と“むら”の食のつながりにもふれた。



▼第3回 11月19日

講師：尾崎仁【山形県米沢市 米沢牛老舗「登起波牛肉店」代表取締役】

講義：「郷土料理を伝えるⅡ」－伝統食材の生産：米沢牛

明治から始まった新顔の食文化“肉食”米沢牛が、郷土の嗜好や味の変化を考慮し、新郷土料理といえる味を創り出している一方、山形県の牛肉文化は、芋煮という日本で一番有名な郷土料理を生み出した。大勢が川原に集まる芋煮会での交流なども含めて、山形県の郷土料理の魅力を解説。



▼第4回 11月22日

講師：掛田勝朗【神奈川県横須賀市 地酒・伝統食品「掛田商店」会長】

講義：「郷土料理を支える」－酒と調味料

地域の気候風土は、その土地ならではの味覚センスをはぐくみ、味付けの基本となる味噌・醤油は、町村ごとに醸造元があり、郷土料理の味をつくり出すのに欠かせない調味料です。また、郷土料理には地元の酒が合うのも事実です。そのおいしさの由来を全国の蔵元を訪ね歩いた掛田勝朗が、日本酒・焼酎・泡盛・ワインなどの種類別に、料理と酒がおたがいに引き立て合う関係を解説。



▼第5回 11月29日

講師：高家章子【岩手県葛巻町 農家レストラン「みち草の驛」代表】

講義：「郷土料理を伝えるⅢ」－地域における伝承の実践

本来、家庭の味であった郷土料理。各家ごとに何代にもわたって伝えられてきた作り方や味付けがある。村に水車を復活して水車製粉したそば粉、小麦粉を中心に地域の伝承料理を採算ベースにのせた『みち草の驛』の体験と実績を紹介。



▼6回 12月4日

講師：川原渉【東京都日本橋大伝馬町 汁・飯・おかず・季のもの「かわはら」店主】

講義：「郷土料理を引き立てる」－各地の焼きもの、木工品と器

食器、盛り付け、卓上のしつらえなどを、お洒落すぎず、家庭的すぎないにコーディネートで大切なのは何よりバランス感覚。富山生まれ、静岡育ち、金沢や東京で仕事をしてきた経験豊富なオーナー調理長が、郷土料理を提供するときに欠かせない器使いのテクニックと揃えておきたい器について、わかりやすく解説。

