

神奈川のお米で「晴れの日」クッキング ～東京・農業農村ギャラリーで～

国産農畜産物の魅力を発信する、農業・農村ギャラリー（東京）で、2月26日、「お米」をテーマにした料理講座が開かれ、「かながわブランド」登録の「湘南そだち米」「あつぎせせらぎ米」を使った「晴れの日レシピ」が紹介された。公募で当選した近隣の会社員や夫婦など30名が受講した。

神奈川県産米は、一部がJA農産物直売所等で販売される他は、JA集荷分の多くが学校給食用米に利用されており、「神奈川でお米がとれるとは知らなかった」という声が会場の多数を占めた。JA湘南の担当者が「湘南そだち米」について、JAあつぎの担当者が「あつぎせせらぎ米」について、食味や特徴などを紹介し、全農かながわ担当者が「神奈川県産米」は「キヌヒカリ」「さとじまん」に最近「はるみ」が加わった事などを説明した。

料理講座では、JA湘南産の「ステビア栽培トマト」「サトイモ」や、JAあつぎ管内で鳥獣害を受けにくい事から栽培が進む「生姜」の加工品も食材として紹介し、ABC styleの安田有希子講師の指導で「トマトピラフのファルシ」「里芋クリームライスラザニア」の作り方を、一部調理実習を交えながら習った。ご飯をつぶしてめん棒で伸ばし、ラザニアの代わりに使うアイデア料理は、「里芋で作るヘルシーなクリームソースと相性も抜群」と好評だった。また、真っ赤な完熟トマトのカップにピラフを詰めた料理の鮮やかさに、参加者から「見栄えがする。可愛いくて美味しそう」などの感想が聞かれた。

講座を通して「お米」の違いに気付かされたという安田講師は、「全国各地のお米を食べる機会に恵まれたが、産地の話を聞いた上で食べると、食感や粘り、香りなどの特徴を感じられ、どれも美味しい。お米クッキングでは、お米と野菜中心のバランスが良いレシピを提案している。また、ピラフのようにご飯に味を付ける時は薄味に、白いご飯にあわせる料理は濃い目に味つけ、ご飯の美味しさを引き立たせている」と話した。

開講にあわせ、同ギャラリーの弁当屋「旬」では、「湘南そだち米」「あつぎせせらぎ米」など講座で紹介した食材の他、小松菜、やまゆりポークを使った「神奈川県産特別弁当」を限定50食販売し、「神奈川の味」をPRした。



神奈川県産のお米と野菜で、実習を交えた料理講習を楽しむ受講者



神奈川のお米と野菜を使い、見た目も鮮やかな晴れの日料理ができた