

◆独自料理の腕磨く  
茨城空港近くに直売やレストランなどを備えた複合施設「空の駅」の整備を進めている小美玉市



は、施設で提供する地域のオリジナル料理の料理力向上に向け、市内の主婦を対象にした料理教室を同市上玉里の玉里保健センターで開いた。写真。地元の食材を知るために行った食のワークショップから一歩踏み込み、プロから技術を学ぶことが目的。講師は料理研究家の馬場香織さん、地産地消の講師でシェフ

の山際博美さん、食総合プロデューサーの金丸弘美さんの3人が務め、公募で集まった主婦ら23人が参加した。施設での提供の候補に挙がる「こぼろ鶏めし」「ブルーベリーババロア」「さざ海老ふりかけ」など5品を調理し、講師や公募で集まった試食者が味を確かめるなどした。市担当者は「素晴らしい先生方から学ぶことで、さらに腕を磨いてもらえたのでは」と話した。