



## 「いしかわ観光特使」活動報告書

氏名	酒井 みどり
職業等	栄養士

### 静岡の食・石川の食

#### 《静岡県の食材、石川県の食材のコラボレーション》

日ごろはフリーの栄養士として仕事をしていますが、今回は、静岡市の東部生涯学習センターに協力いただき、静岡と石川の食材を使って石川県を紹介する講座を4月30日（土）に開催しました。（定員16名）

石川の食材からは、金時草、加賀れんこん、太きゅうり、加賀麩、かきもちなど、そして静岡の食材からは、わさび、下田の新わかめなどを選び、

- ①静岡親子丼
- ②加賀麩のすまし汁
- ③わさびの茎漬け
- ④かきもち入り汁粉

を作ってみみんなで楽しく・美味しくいただきました。

レシピ以外に「太きゅうりの和え物」や「金時草のお浸し」、「れんこんチップ」なども参加者が合間をみて自由に作ったほか、別に用意しておいた「輪島の柚子せんべい」も皆さんに食べていただきました。

食事中には、『いしかわのおいしい野菜レシピ』や『観光ガイドブック』など事務局様から送っていただいた資料により、石川県のPRを行いました。

また、加賀友禅をセンターの職員様に着ていただき皆さんに披露しました。昨年、輪島を訪れた際に記念に娘に買った、輪島塗の帯留めも忘れずに・・・。

講座終了後には、参加者から

「今度、石川に行ってみようと思うんだけど、どこら辺りがお勧め？」とか「石川に知り合いがいてね・・・」や「加賀友禅は私も好きでね。今日は良いものを見せてもらいました。」などと声をかけていただき、大変楽しい講座となりました。

なお、観光特使をされている北形青果様より石川県の食材を仕入れさせていただきました。とても新鮮なものばかりで、皆さん興味深か気に見入っていました。

これからも食を通じて石川のPRをしていきたいと思えます。

事務局の方々から石川の食材の事など御相談に乗っていただきありがとうございました。

