

## タイワンガザミ調理講習会

小澤明子

### 1. 目的

与那城町漁協女性部は、現在部活動の一環として、町内や漁協主催のイベント時に海産物の調理・販売をおこなっている。今後は、直売店等イベント時以外の調理・販売も検討している。そこで、県内唯一の生産量を誇るタイワンガザミを中心に、地元で採れる海産魚介類を材料とした新たな調理方法を習得し、地元の特産品として販売することで、魚介類の消費拡大につなげていく。

### 2. 場所及び日程

平成16年7月29日(木)

与那城町中央公民館

### 3. 講師

エスカルクッキングスタジオ

主宰 安谷屋純一氏

### 4. 参加者

与那城町漁協女性部9名、石川市漁協女性部4名、北谷町漁協女性部5名

### 5. 内容

瀬底センター長の開会挨拶後、早速講習会にはいった。今回とりあげた食材はタイワンガザミとハマフエフキで、タイワンガザミとトマトのスパゲッティ、タマン(ハマフエフキ)のアックアパツア風の2品を調理した。

まず始めに、安谷屋先生による、料理の基礎知識等の話をふまえつつデモンストレーションが行われた。香りのでやすいんにくの切り方やおいしいパスタのゆで方、パスタの太さにあったソースの種類や、オリーブオイルの使い分け方など、勉強になった。また、タイワンガザミはトマトソースによくあい、ハマフエフキ等

の白身魚は1尾まるまる調理すると非常に高級感があり、パーティー料理にも最適とのことだった。

次いで参加者による調理が行われた。普段あまり調理しないイタリア料理ではあったが、随時先生からのアドバイスを受け、手慣れた手つきですすすめられた。使い終わった器具はすぐに片づけるなど、非常に手際がよく、さすがといった感じだった。

調理後には試食会を行った。2品とも美味で好評だった。

参加者からは、自分達にとって身近な食材は、天ぷら・汁物・煮物など調理方法もだいたい決まっているが、今日の講習会で新たな調理法を勉強し、いつもとは違ったものを作るようになり嬉しい。早速家でも作り、みんなに食べさせてあげたい。今後も色々な調理に挑戦し、レパートリーをふやしたい。など多くの感想が寄せられた。また、安谷屋先生からは、県産魚介類を見直すいい機会になったとの感想が寄せられた。

與那嶺専技による挨拶で閉会となった。

\*今回の講習会の成果(地域への魚食普及のための活動)として、与那城町漁協女性部は、地元のサッカークラブ所属の小学生とその親を対象に「親子料理講習会」を開催し、講習会で習得した調理方法を紹介した。また、石川市漁協女性部は、みなとまつりイベントに出店し、タイワンガザミとトマトのスパゲッティの調理・販売を行った。



①安谷屋先生によるデモンストレーション



②調理の様子



③台湾ガザミとトマトのスパゲッティ



④タマンのアクアパッツァ風



⑤試食



⑥意見交換・感想発表