

地元産の食材を使い 「男の料理」でフランス料理に挑戦

地元の食材を活かしてフランス料理を作ろうと二月二十日、角田市市民センター調理室を会場に、あぶくま農学校・風の塾第一回定塾「男の料理講習会」が開かれました。

この日参加した塾生八名は、エプロン姿に慣れない包丁を持ち、真剣にまな板に向かっています。

今回の講師は、王様の食卓（NHK）に出演していた福島県出身で、東京都南青山の



▲エプロン姿が良く似合う。



▲意外と上手な包丁さばき。

フランス料理店「ラ・ブランシェ」のオーナーシェフ田代和久氏。男の一品料理と銘打って、一人ひとりがフライパン一つで牛肉を材料に「牛肉のフライパン焼きジャガ芋添え」に挑戦。また、田代シェフの指導のもと共同作業で、「ニンジンのクラフティ」「牛ひき肉とホーレン草ジャガ芋グラタン」そして余った食材を利用して「手作りハンバーグ」を手際よく作りました。



▲見事に完成した「男の一品料理」

料理で使われた食材は、角田産の和牛、トマト、ジャガ芋、ホーレン草、玉ネギ、ニンジン、お米など、塾生が持ち寄ったもので、いっそう味を引き立てました。

調理終了後、早速、田代シェフを囲んで懇談。赤ワインも用意され、自分たちで作ったフランス料理に、舌鼓を打ちました。

懇談の中で田代シェフは「自分が好きな素材を、存分に生かしたいと思いい料理している。月に一度は生産する農家に出向き、エネルギーを得ているんだ」と話し、新鮮な食材とそれを作る元気な生産者が、美味しい料理に欠かせないことを学びました。

塾生同士で職場訪問



▲多種多様な部門・経営方針に関心

「風の塾」塾生同士で、それぞれの職場を見学し、親睦を深めようと、二月二十五日、「塾生相互訪問」を行いました。

この日訪問したのは、果樹、酪農、肥育経営体など六ヶ所、それぞれの塾生が、経営内容や目標を説明しました。

参加した塾生は、自分が初めて見る施設や機械に驚いたり、経営者として工夫していることやアイデアを聞いて、改めて農業経営に意欲を燃やしていました。