

## おおさき食の体験メニュー2014～夏～ 開催しました

げんき大崎では、「おおさき食の体験メニュー」を四季を通じて実施することを目標に活動中です。大崎だからこそ楽しめる豊かな自然や食・この土地の暮らしの価値を再発見、そして情報発信して人の交流を生み、地区に活気を取り戻したいと考えています。

今年2回目の夏メニューのメイン食材は、やはり「エビじゃこ」  
昨年好評だった「エビじゃこの素麺だし」を参加者みんなで調理し、試食するプログラムに変更。  
夏が旬のブルーベリー摘み取り体験と組み合わせ、夏の大崎の魅力を紹介・PRしました。

### ＜体験メニュー内容＞

- ①エビじゃこのそうめんだしづくり～皮むきもみんなで！
- ②ダシを冷ましている間にブルーベリー畑で摘み取り体験
- ③冷たいそうめんをだしで試食(えびかき揚げ・塩ゆでも) デザートはブルーベリーのミニパフェ

## 体験メニューの実施結果

- 第1回 7/19 (土) 快晴 約10名  
第2回 7/27 (日) 快晴 約20名  
第3回 8/ 2 (日) 雨 約40名  
3日間 合計約70名 参加

○最終日はあいにくの雨。ブルーベリーの摘取を急ぎよジャムソース作り体験に変更して、ぶっつけ本番で実施。

幸い、みんな上手に炊け、ビン詰までのグループ作業を楽しんでもらえました。

○3日とも大崎産の農産物&ヒジキやエビの海産物を販売し、売れ行きも上々。

○体験メニューの設営・調理・地元産品販売にげんき大崎会員はじめ地元の方がたくさん手伝ってくれました。

ありがとうございました。

地元のおばちゃん達に教えられながら、わいわい自分達でつくったエビダシの味は、美味しさ倍増だったようで、今年も喜ばれました。  
エビの皮をむいたり、調味料を量った・・・そんな作業も目を輝かしながらとくも子供たちの表情が印象的でした。



## げんき大崎 会員募集中！

自分の趣味や特技（パソコン・絵・料理・アウトドアなどなんでもOK!）を活かして、大崎を元気にする活動を一緒にやってみませんか！ご参加お待ちしております。

＜申込み・お問い合わせ先＞げんき大崎  
山中（492-2130）西川（492-2210）