

「農村生活マイスター諏訪支部が料理教室を開催しました！」

長野県は、農業経営と農家生活の向上に意欲的な女性農業者を、農村生活マイスターとして知事が認定し、地域農業の振興等、農村地域の問題解決に女性の立場から取り組む女性農業者リーダーの育成を図っています。

農村生活マイスター協会諏訪支部では地元農産物の活用方法を広めるため、地元農産物を使用した料理教室を令和5年度に計3回開催します。

その第1回として、7月12日に原村中央公民館にて「諏訪地域の食材で世界を知ろう」と題し、原村産の夏野菜を使った韓国料理の料理教室を開催しました。

講師の農村生活マイスター 有浦順子さんに今回教えていただいたのは、米のとき汁を漬け汁に使用した「水キムチ」と、色々な料理に活用できる「ヤンニョム」です。水キムチは漬け汁も全て使用し冷麺に、ヤンニョムはトッポギにアレンジしました。

諏訪地域から10名の参加があり、作ったことのない新しい料理や参加者同士の交流を楽しみ、新鮮なお野菜を使った料理を味わいました。

第2回は11月ごろ、第3回は12月ごろ開催予定です。

