

台所で広がる交流

川口 東京の学生料理に挑戦



東京家政大の学生と地元のお母さんが一緒に作った多彩な料理14日、川口町中山の古民家

特産品 震災復興を手助け

管理栄養士を自指す東京家政大の学生十四人が十四日、中越地震で被災した川口町を訪れ、地元のお母さんたちと料理作りを通して交流した。学生は今後も同町とかかわり、郷土料理を活用した特産品開発などで復興を手助けする。

同大の学生は昨年、県内で酒米栽培に取り組んだ際に被災地の現状を知り、「力になりたい」と考えた。一方、川口町では郷土料理を地域復興に生かしたいという構想を持っており、交流を始めることになった。

学生は、同町田麦山や木沢など四つの地区公民館に分かれ、台所で料理作りに挑戦。地元で取れ

た野菜の新鮮さに驚いたり、お母さんたちから包丁の使い方を教えてもらったりしながら、交流を深めた。

完成した料理は、煮なますや白あえなどの郷土料理から、大根のポタージュといった学生の創作料理まで二十五品。夕方には、同町中山の古民家に料理を持ち寄り、それぞれの料理や調理法を発表し、味わった。

同大三年の松本恭子さんは「台所での交流で、地域の人と心の距離がすぐ近くなった。郷土料理の弁当開発などのお手伝いをしてほしい」と話した。

同町荒谷の養護業宮崎子さん(五三)は「若い人からパワーをもらいました」と話し、今後の交流に期待していた。