

檜原村払沢の滝入り口にあるレストラン「NPOのお店四季の里」で22日(土)、「檜原村お料理教室『見る味わう四季の料理』」(檜原の四季・お料理普及研究会主催)が開催。参加者を募集している。

同イベントは、「檜原村の食に大きな魅力があることを広く伝える」ため、食材・栄養・調理方法などを研究し、普及のために料理教室やレシピ集の編集発行を目的に活動している同研究会が主催。

同村の食材を使った料理教室は「夏のお料理」(6月)、「秋のお料理」(10月)など春夏秋冬の年4回実施し、講師として四季の里料理長が参加する。

## 檜原村のおもてなし学ぶ料理教室

### 22日 四季の里で開催

今回開催される「夏のお料理」では、山椒ごはんや、ふきのチキンロール、じゃがいも・わらびなどの小鉢の調理方法を学ぶ。同研究会によると、四季の里の料理についてレシピを聞かれることが多く、特に季節に沿って内容が変わる数量限定定食「ひるげ」

についての質問が多いという。教室は「ひるげ」をメインとして、多くの人の参考になればと企画された。

同研究会では「檜原のおもてなし料理を紹介できることを、楽しみにしています」と参加を呼びかけている。料理の内容は、食材の生育状況により変更有。参加費1300円。申し込み締め切りは18日(火)。

申し込み・問い合わせはフジの森(042・598・3097、090・8808・9586)へ。

西 多 摩 新 聞

2013年(平成25年)6月7日(金曜日)