

福井県が誕生した「ふるさとの日」(2月7日)を記念し、福井の食文化に触れてもらう「ふるさと料理を楽しむ会」が12日、福井市の県生活学習館で開かれた。コロナ禍で3年ぶりとなり、参加した人たちは笑顔で伝承料理に舌鼓を打った。

## 福井の食文化に触れて

県とふるさと料理を楽しむ会実行委員会(県食生活改善推進員連絡協議会やJA県女性組織協議会、仁愛大学など6団体で構成)が主催。12月に公募した県民や関係者、

来賓ら112人が参加した。調理は実行委員会のメンバーが担当し、県内各地の特産物を使った郷土料理25品とデザート2品、飲み物2品を提供した。これまではバイキング方式だったが、コロナ禍を考慮し、折り箱で提供した。JA県女性協は「いちほまれ」の塩むすびを作った他、JA福井

### 県とふるさと料理を楽しむ会実行委

供した。この他、麩(ふ)のからしあえや、たくあ

ん煮、サトイモのころ煮、すこ(赤ズイキ)の甘酢漬(け)、サクラマスの葉っぱ(ずし)などが二重の折り箱にきれいに詰められ、参



折り箱に詰められたふるさと料理を楽しむ人たち

加者は品書きや作り方などを見ながら味わった。

JA県女性協の高島美津子副会長は「へしこの甘酢漬は初めて食べたが、さっぱりとしておいしかった」とアレンジに感嘆していた。仁愛大学健康栄養学科1年の三浦愛華さん(19)は「新潟出身なので、厚揚げ煮など食べたことのないものばかりで驚いた。伝承料理を味わえる機会に恵まれ、地元の食にも目を向けた」と話した。(ふくい)