

番組で作った「うなぎの白焼きサラダ仕立て」



おいしいうなぎ料理で柳川をご紹介します

地域おこし協力隊に就任して2年目を迎えました。最近「柳川の食の新たな特産品作り」の活動の一環として「うなぎ」をテーマに特産品の試作をしています。

先日、RKBの「タダイマ！」という番組で、柳川産のうなぎを使ったうなぎ料理を作るシーンの撮影に協力しました。白焼きのうなぎに、甘夏のソースやジェノベーゼソースを合わせてみたり、茶碗蒸しにのせてみたりと色々試した中から「うなぎの白焼きサラダ仕立て」を生放送で調理することに。満開に咲き誇った柳川ひまわり園で、とてもおいしいうなぎ料理を作ることができました。この番組を機に柳川に興味を持つ人が増えてほしいと思います。

地域の人と一緒に柳川を紹介したり、柳川産の食材を「おいしい」と言われて喜んだり、すっかり柳川市民になったなと感じています。まだまだ知らないことだらけなので、気軽に声をかけて教えてもらえるとうれしいです。



西濱 美穂 (46歳)

【プロフィール】市商工・ブランド振興課に所属。食の新たな特産品づくりを担当