



食の学校でシオフキ貝と真海老の新レシピが誕生

市内で採れる食材を使って、柳川ならではの「食」を開発する「やながわ食の学校」。昨年12月、約1年ぶりに同校の講座を実施することができました。講師はもちろん、同校の校長で柳川観光大使を務める中村学園大学の三堂教授です。

今回取り扱った食材は、有明海で採れるシオフキ貝と真海老です。シオフキ貝は、食べられることはほとんどなく、「バカ貝」と呼ぶ人がいるほど。どちらの食材もこ



シオフキ貝

こ数年は特に多く採れるそうで、「おいしく食べる方法はないか」という関係者の声から、今回の講座が実現しました。三堂教授はサラダやパエリア、パスタなどシオフキ貝と真海老を使った9品のレシピを提案。また、「シオフキ貝のゆで汁はスープのだしに使える」「真海老をかたくり粉で洗うと見た目がとてもきれいになる」と処理方法などのポイントを参加者に伝授してくれました。どのレシピもとてもおいしく、貴重な経験になりました。



齊藤 千絵 (34歳)

【プロフィール】市水産振興課に所属。食と人材づくりのコーディネーターを担当