

Team JIN「仁」の「広島お宝野菜を楽しむ料理教室」を見学しました。

9月8日（日）の昼食時11:00-14:00に、呉市中通のおうちレストラン NISHIMAKIで開催された料理教室を見学しました。園児・児童とその保護者計40名程度が参加されていました。

子どもたちが種まきし、水やりして育てた、珍しい野菜、青大キュウリ、九陵オクラ、下志和地青ナスを使った料理をフレンチレストランのシェフが説明をしながら調理し、その手元をモニターで映し出しながら聞く。シェフはオードブル、スープ、メインディッシュを提供し、最後にパティシエが同じ野菜を使ったデザートを提供する。

とても面白い羨ましい企画で、フルコースのフランス料理はとてもおいしそうで大人1000円、子供700円と破格で、参加者は大満足の様子でした。

シェフもパティシエもこのような催しは初めてのことだが、喜んで受けたとのこと、とても楽しそうに対応されていました。なすやおくらがメインなので、子供たちは食べられるのかと見ていたが、おいしそうに残さずに食べていたのが印象的でした。

野菜を育てた家族の総仕上げの場かと思ったら、そうではなく、半分は今回の食事会だけ参加した家族とのことでした。



料理風景 シェフとパティシエ



食事風景

<Team JIN「仁」（呉市市民公益活動団体）>

- ・2012年に子供たちの健やかな成長を願い「思いやりの心をはぐくむことができる環境（場）づくり」と、高齢者の末長い健康を慮り「生き活きと活動ができる環境（場）づくり」の推進を図り、以って、豊かなまちづくりに寄与することを目的として設立された団体。
- ・環境保全についても強い思いを持っており、海ごみやマイクロプラスチックの問題についても取り組んでいる。