



「川越産の食材を調理すること」に親近感を感じました」

川越産いっぱいのに！

1月31日、ウェスタ川越で行われた「小江戸川越農産物と食のまつり 川越シェフと川越産を食べよう！」。訪れた約9,500人は、川越産農産物や料理・加工品等の40を超えるブースと、トークショー、体験型ワークショップなど、盛りだくさんの催しを楽しみました。

トークショーでは、まずイタリアンレストラン「TATSUYA KAWAGOE」オーナーシェフ・川越達也^{かわごえたつや}さんが、川越の食材を使った5品のレシピを紹介。「地元の食材を使って家で簡単に作れます。アレンジを加えて作ってみてください」と、川越さん。後半は、川越いも膳店主・神山正久^{かみやままさひさ}さんと川越市農産物直売会・飯野芳彦^{いひのよしひこ}さんと「地産地消と食育」をテーマに対談を行いました。

レシピの1つ「豚肉入り ミネストローネ」は、屋外のキッチンカーで販売され、列が絶えないほどの人気に。トークショーにも参加したという川原真理^{かわはらまこと}さん(的場)は、「野菜の甘みが感じられ、とってもおいしいです」と、熱々のスープをお子さんといっしょに味わっていました。



「川越は色々な農産物が採れる豊かな土地なんです」と飯野さん(中央)、「食材のうまみを生かした味で、子どもたちの舌を育ててあげたい」と神山さん(右)



川越産野菜も大人気！



野菜もたっぷり使った、豚肉入りミネストローネ



楽しく食を学ぶ、ワークショップ



焼き芋、とっても甘いわ



ふおとニュース



まちのお店の魅力に触れて

川越商工会議所・川越まちゼミの会が主催する「得する街のゼミナール」が2月5日から始まりました。4回目となる今年は56講座が開催され、お店の方が専門店ならではの知識を伝授。

2月19日に開催された「おこさまカット教えます！」には3組の親子が参加し、それぞれの目指す髪型にカット。「今まで自己流でしたが、ポイントを一つ一つ教えていただけてよかったです。子どもとコミュニケーションが取れて楽しい時間でした」と話すのは山本由里江^{やまもとゆりえ}さん(仙波町2丁目)。2月20日の「冬でも暑いぜ！ 炎の



心強いプロのアドバイス



みんなで1つのグラスに挑戦

ガラス体験」に参加した奈良小鈴^{ならこりん}さん(小学3年生・山田)は「家ではできない色々な体験ができて楽しかったです」と満足そうでした。

おいしさ届けて、復興支援

「少しでも力になりたいくて」。東日本大震災で大きな被害を受けた岩手県大槌町に派遣されて



大槌町の現状も写真で紹介

いた市職員が、ボランティアで毎月第2土曜日(変更の場合あり)に、元町休憩所(元町2丁目)で大槌町の特産品であるワカメなどの海産物の販売をする活動を始めて半年がたとうとしています。



この日販売された海産物

2月12日に行われた販売には、「ワカメがおいしくて、毎回来ています」という常連の方などが訪れ、屋前にはワカメが完売。千葉幸子^{ちばゆきこ}さん(仲町)は「テレビの放送でこの活動のを知り、自分にできることをしたいと思って来ました。東北を応援したい。次回もまた来たいです」と思いをこめて話してくれました。