

尾原ダム地域づくり推進連絡協議会では、平成23年9月25日（日）、雲南市温泉地区高齢者活動促進施設において「第2回神話の里さくらおろちの食べごと塾」を開催しました。



バスが到着後、参加者はさっそく豆腐づくりに取り組みました。講師の荒砂さん、鳥谷さんの指導で、すった大豆を湯で煮る、煮たものを絞る、にがりを入れる、固める、1つ1つの行程を体験しました。茶碗蒸しも作った。昼食は、こくしょう汁と赤飯もついて豪華な豆腐づくしメニューをいただきました。本日の豆腐は「出来が良かった。」荒砂講師からほめていただきました。一同大満足でした。



昼食後、前回の「飛竜頭」も含めて豆腐談義に花が咲きました。鳥谷講師によると、お坊さんをもてなす精進料理が豆腐料理を発達させたようです。加工グループの取り組みについても両講師が語られました。飽食の現代で食生活改善レシピも作成し、味噌の加工指導もしているとのこと、「今度は、是非、一緒に味噌づくりをしましょう。」と荒砂講師。



最後は、島根県森林インストラクターの岡田講師の指導で、おもてなしの竹皿づくりに取り組みました。