

尾原ダム地域づくり推進連絡協議会では、平成23年10月30日（日）、奥出雲町味工房みざわ加工所・奥出雲町三沢公民館において「第3回神話の里さくらおろちの食べごと塾」を開催しました。



バスが味工みざわに到着後、早速、11種類の「煮しめ」と「ごあえ」づくりに取り組みました。



「煮しめ」は昆布をメインに絶妙に調合されただけで1品ずつ煮てゆきました。「ごあえ」はゆでた豆をすりこぎで丁寧にすりつぶすところから取り組みました。できあがった「煮しめ」は、見た目にも上品で昔のお祝い事を思わせるものでした。「ごあえ」はとても香ばしい香りがしました。公民館に場所を移しての昼食には、これに料理研究家の行友氏の芋煮風の汁が付きました。



昼食後は、消費者から高い評価を受け、宅配の他、定期的いくつかの店に出荷するまでになった味工房みざわについて、様々な苦労話とともに調理へのこだわりの深さに感嘆しました。最後はたき火で焼いた芋をいただき、帰路につきました。