

尾原ダム地域づくり推進連絡協議会では、平成 24 年 3 月 3 日（日）、ふるさと森林公園学習展示館において「第 8 回神話の里さくらおろちの食べごと塾」を開催しました。



最終回は、この食べごと塾のレギュラー指導者で雲南市在住の I ターンで料理研究家の行友毅氏が、さくらおろち湖周辺の素材を使い思う存分腕を振りました。奥出雲町上阿井で骨董カフェを営まれる藤原夫妻ら頼もしい講師陣が脇を固めました。メイン素材として今話題の「塩麴」、そして「そば」の盛んなさくらおろち湖周辺地域にあえて「手打ちうどん」も提唱しました。



手打ちとは言うものの、「うどん」は踏まなくてはおいしくなりません。また、「塩麴」に一晩つけた鳥の胸肉は、高級肉のように、しっとりと味わい深いものに変身しました。



行友氏考案の「塩ちゃんこ鍋」を囲み、最後の楽しい食事を満喫しました。最後のトークショーの後に深々と頭をさげる行友氏、本当にお疲れさまでした。