

由利本荘市のイタリアンレストラン「トラットリア シーバ」でオーナーシェフをされている、柴田知之さんを講師にお招きしました。

柴田さんは本荘高校全日制を卒業された先輩でもあり、今回は「先輩に学ぶ、食を通じた地域貢献」をテーマに学習をしました。

※この行事は、令和6年度ふるさと人材・地域づくり推進事業「持続可能な地域づくり充実事業」の一環として実施されました。



シェフを目指した経緯や修業時代の経験談、現在地元にお店を構え、地域の生産者や同業者の方とつながってお仕事をされているというお話を伺いました。

講話の後は、調理実習です。メニューは「のりのリゾット」「じゃがいものニョッキ 香草バターソース」の2品です。

地元産の食材として、米（ササニシキ）、じゃがいも（メイクイーン）、玉ねぎ、ローズマリー（柴田さんより）を使用しました。



ニョッキを作るのは、初めての体験です。こねたじゃがいもから、形成していく方法を教えていただきました。





生の米を炒め、出汁を入れながら、じっくりリゾットに仕上げていきました。



地域の食材を知り、地域の人とつながる活動を通して、自分や身近な人の健康を守ることができるような力をつけたいと思います。また、地域の一員として、地元に貢献できることを考えていきます。