

地域産業の担い手育成総合戦略事業

# 食物科3年生 食文化交流

■日 時：令和3年6月25日(木) 午後4時～午後4時45分

■目 的：地域産業の担い手育成総合戦略事業の研究の一環として、鮎を通して食文化交流を行う。



イギリスとリトアニア出身の方に鮎料理を食べていただきました

鮎の塩焼き

鮎の甘露煮 鮎田楽

## 【講習会での様子】

### Q：鮎料理の味はどうでしたか

塩焼き：塩の味が強く、鮎の味が分かりにくい。頭や骨を食べるのには抵抗がある。

甘露煮：柔らかく、食べやすい。味も甘辛くおいしい。海外の人が一番食べやすいと思う。

田楽：味噌の味が優しく、おいしい。海外では味噌を好きな人と嫌いな人に分かれるので万人向けではないと思う。

### Q：海外で鮎を食べたことがありますか

海外で鮎を食べたことはなかった。日本でも塩焼きは食べたことはあるが、甘露煮や田楽は初めてだ。

イギリスでは川魚をあまり食べない。リトアニアではよく食べる。

### Q：海外での魚の調理方法はどんなものがありますか

海外では日本のような魚焼きグリルや網・炭焼きはあまりない。フライパンで塩と胡椒をして焼く、少しの油で揚げ、オープンでの調理やマリネをする。日本の魚焼きグリルを見てびっくりした。火の調節が難しい。

### Q：岐阜県に住んでどうですか

岐阜県は美しい自然(山、清流)がある。日本の真ん中ということで色々な県や都会に行くことができ、住みやすい。多くの伝統文化、観光、おいしい食べ物がいっぱいあり、とても素晴らしいところである。岐阜県に来たことを誇りに思っている。

【交流会を終えて】海外の方と交流ができ、貴重な時間でした。日本の鮎料理の印象や岐阜の魅力に新たに気づくことができました。市民の生活と共にある清流長良川、水の都といわれる大垣市、自然の恵みから頂く産物、すべてを持続させるためにはどうすべきかを考え、守っていく必要があると思いました。