



『屋久島の食資源をプロに学ぶセミナー』 開催報告！ 第2回目

開催日時：平成26年11月5日 水曜日 第2回 午後1:30～

講師：榎木 春幸氏（榎樹楽 代表）

辻あべの調理師専門学校卒業後、関西の料亭・割烹で修業、ホテル総料理長を務める。2008年（株）樹楽設立。市街商業活性化アドバイザー、日本料理研究会副会長、真和四条流包丁儀式師範、九州駅弁グランプリ3位受賞。桜島灰干し加工の発案者であり、灰干加工のお弁当が鹿児島中央駅駅弁売上2年連続1位を獲得されています。

第2回 榎木先生のコンセプトは3つ！①地産地消②日本食を見習う③化学調味料・防腐剤・添加物・農薬を極力使用しないです。日本人の食事は、文化が進むにつれ欧米化傾向です。食が変わるにつれ、病の傾向も変化してきています。最近では、防腐剤の多い食品を摂取する事により、奇形児の出生率が、近年最多になっているそうです。NHKの特集番組で、コンビニのおにぎりを一年間放置した実験がありました。しかしカビは発生しておらず、実験用マウスに食べさせたら、食後すぐに死亡したそうです。この事を踏まえ、安心・安全で食せる屋久島の特産品があると観光客も喜びリピート率が増え、口コミが広がり屋久島に訪れたいと思う人が増えるでしょう。座学後、実際に灰干し加工を施した商品の試食を行いました。素材の臭みが抜け、味も染み込み美味しかったです。参加者で今後、灰干加工を取入れ新商品作りを目指して行きたいとの声もあがりました。とても実りある内容でした。

－受講生の声－

- まだまだ頑張らなければならない点が多いと思いました。（50代・女性）
- 参加者の熱意が感じられ、とても為になる内容でした。（30代・女性）
- 地元の食資源を見直す良い機会を頂きました。（40代・男性）

その他、多数ご意見・ご感想を頂きありがとうございました。