



『屋久島の食資源をプロに学ぶセミナー』 開催報告！

開催日時：平成27年2月12日 木曜日 第1回 午前9：30～ 第2回 午後1：30～

講師：持永 眞敬氏 イタリアレストラン **mottina**（モッティーナ）オーナー

ー第1回ー

『屋久島の食材を活用したメニューづくり』について学びました。座学から始まり、屋久島産のヤク鹿肉とぼんかん・たんかんや特産物について解説があり、野菜を美味しくみせるカット方法や調理方法を学びました。イタリア料理で使用する専門用語も教えて頂き、これからの仕事に活かせる内容でした。

ー第2回ー

①ヤク鹿のミンチを使ったミートソーススパゲッティ②ヤク鹿もも肉のローストフルーツソース③ヤク鹿の骨を使ったソースベース（だし汁）④ヤク鹿のリゾットきのこたっぷりソース⑤ヤク鹿のスネ肉を使ったグラタンジャガイモのピューレ⑥タンカン・ポンカンのゼリーマチュドニアのせ⑦こなみずき（甘藷でんぷん）のクレープフルーツソース以上7種類を調理し、試食しました。参加された方々は、ヤク鹿やぼんかん・たんかんの美味しさに感動し、これからの創業に役立つメニュー開発や現在飲食店や宿泊業に従事されている方々も食事提供の幅を広げる事の出来る内容でした。

ー受講生の声

○レパートリーが増えずに悩んでいましたが、解決出来そうです。（40代・女性）

○たんかん・ぼんかんの活用方法が知れて勉強になりました。（60代・男性）

○プロの技を間近に見れて、とても勉強になりました。（50代・女性）

※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。