

# 「食」のワークショップ

## —平戸素材の劇場—

平戸市は平戸島、生月島、大島、度島、高島及び九州本土北部の沿岸部に位置する田平と周辺の多数の島々で構成され、自然環境に恵まれ、その豊かな自然は農産物や水産物など多種多様な恵みをもたらします。今回も昨年度に続き、多くの方々に魚介類、棚田米、野菜、地酒等をはじめ、平戸素材でできた料理を、現地の風景とともに楽しんでいただく「味覚のワークショップ」を各地で開催いたします。古き時代からの歴史、豊かな自然と、そこで汗を流す生産者、プロの料理人があなたをお待ちしています。ぜひ、ご参加ください。



▶ **NO.1** ▶ とき 10月3日(金) 17:00~18:00  
 ところ 福田酒造 (平戸市志々伎町1475) ▶ **参加費【150名】**  
**3,000円**

『酒と魚と音楽と』 スポット食材:地酒、旬の魚介類

日本最西端の酒蔵である福田酒造は元禄元年(1688年)に平戸藩の御用酒屋として創業され、伝統的製造法を守りながら新商品の開発にも力を入れています。魚種・漁獲量ともに豊富な良港である志々伎漁港で水揚げされた新鮮な魚介類を、居酒屋「晴れたり曇ったり」の店主・前川健一氏が食材を活かした「おつまみ料理」に仕上げます。酒蔵で長崎の実力派アーティストが奏でる港町ブルースを聴きながら、福田酒造の「酒」と「おつまみ料理」をオシャレにいただきます。もちろん、地酒の種類別による飲み比べも行います！

コンサート:「歌と楽器が奏でる、港町ブルース」  
 長崎の実力派アーティストが平戸に集結。麴の香に包まれて、室内アンサンブル(ソプラノ・ピアノ・ヴァイオリン・クラリネット・チェロ)で聴く港町ブルース。  
 開場18:00開演19:00  
 参加費でワークショップもコンサートもお楽しみいただけます。  
 大型バスの送迎あり! 場所:平戸港交流広場 時間:16:00と17:00の2回

▶ **NO.2** ▶ とき 10月26日(日) 11:00~13:00  
 ところ 館浦漁協 大敷食堂 (平戸市生月町館浦248-3) ▶ **参加費【30名】**  
**2,500円**

『金山文化を食す!』 スポット食材:金山(シイラ)

平戸では「シイラ」を地方名「金山(かなやま)」と呼びます。昔、大量に獲れて大金が得られたことから「金山」となったのであろうといわれています。生月地区館浦漁協の定置網には季節により様々な魚が獲れますが、中でも秋の「金山」は全国4位の水揚げを誇り、地元では刺身や茶漬けで好まれて食べられます。今回、生月地区館浦に伝わる「金山」の食文化さらにパワーアップさせ、新たな金山文化を美味しくいただきます。漁師による豪快な「金山」のさばきも必見です! お土産には超珍味「金山の塩辛」をお持ち帰りください。

▶ **NO.3** ▶ とき 11月30日(日) 9:30~14:00  
 ところ 根獅子公民館 (平戸市根獅子町1437) ▶ **参加費【70名】**  
**1,000円/大人**  
**500円/小人**

『根獅子の物語と究極のおにぎり』 スポット食材:棚田米、平戸天然塩

平戸島の中西部に位置する平戸市根獅子町。「かくれキリシタンの里」としての文化、日本水浴場88選として全国に知られる「根獅子の浜」や先祖代々守られてきた棚田などの自然、そこに生きる根獅子の個性など多彩な資源を町歩きで体感します。根獅子の棚田で作られ釜炊きした棚田米4品種(コシヒカリ、ヒノヒカリ、赤米、黒米)を平戸天然塩で「究極のおにぎり」にして食べ比べます。付合せに根獅子産野菜の漬物と田舎汁をどうぞ!  
 参加費には切支丹資料館の入館料も含んでいます。

▶ **NO.4** ▶ とき 1月29日(木) 14:00~16:00  
 ところ 平戸市ふれあいセンター (平戸市紐差町678-1) ▶ **参加費【20名】**  
**2,000円**

『平戸野菜と新鮮スイーツ』 スポット食材:じゃがいも、ブロッコリー、ミニトマト

平戸野菜の代表格で平戸の赤土でじっくり育てられた「じゃがいも(馬鈴薯)」、旬の野菜「ブロッコリー」と「ミニトマト」をJALリゾートシーホークホテル福岡総料理長で野菜ソムリエの山並辰巳氏が新鮮スイーツに仕上げます。また、野菜の魅力や奥深さについて料理人とソムリエの視点でお伝えします。もちろん、平戸野菜の調理法と技術を伝授します!  
 調理実習も行いますので、エプロンをご持参ください。

▶ **NO.5** ▶ とき 2月21日(土) 11:00~14:00  
 ところ 松浦史料博物館 (平戸市鏡川町12) ▶ **参加費【30名】**  
**3,500円**

『歴史がつないだ創作料理』 スポット食材:季節の農水産物

平戸藩松浦家の鎌倉時代からの歴史を語る「松浦史料博物館」は、藩主が廃藩置県後の住まいとした建物です。1550年(天文19)ポルトガルの来港を皮切りに、スペイン、オランダ、イギリスが相次ぎ来航、約90年間交易を行い、平戸は長崎県下で最初の西欧貿易港として栄えました。来年オランダ通商400周年を前に、藩主が住まいとした松浦史料博物館で幾重の時代の流れにふれながら、庭園で洋風小料理「紺や亭」のオーナーシェフ谷川克城氏による「オランダ風創作料理」を堪能してください!  
 参加費には松浦史料博物館の入館料も含んでいます。

お申込はすべて先着順で、定員になり次第締め切りとさせていただきます。  
 また、天候等により会場を変更する場合にはあらかじめ連絡いたします。

平戸・松浦地区観光人材育成協議会平戸事務局  
 (平戸市観光商工課内)

【電話】0950-22-4111(内線2276)

【FAX】0950-23-3399

【メール】氏名・住所・電話番号・職業を明記のうえ

kankou\_jinzai@city.hirado.lg.jp まで

交通アクセスは下記URLにて確認してください。

<http://www.city.hirado.nagasaki.jp/jinzai/>

## 平戸・松浦地区観光人材育成プロジェクト

# 「食」のワークショップ 開催

平戸市及び松浦市では平戸・松浦地区観光人材育成協議会を立上げ、厚生労働省委託事業である地域提案型雇用創造促進事業（通称：パッケージ事業）に取り組んでいます。平成18～19年度には、目玉商品・新土産品開発人材育成コース、新郷土料理・地産地消推進人材育成コース、観光おもてなしコース、体験型観光人材育成コースにおいて基礎講座と個別相談・指導で人材育成に取り組み、年間の雇用目標を達成しました。

平成19年度は平戸地区において、「食」にテーマを絞り、地元食材に対する意識の向上や積極的な地元食材の利用といった地産地消にとらわれず、地域全体の活性化を図るために、「味覚のワークショップ」を実施しました。

平戸市には、キリシタン文化、平戸城、カトリック教会、平戸和蘭商館跡、城下町、伝統的町並みをはじめ、平戸牛、平戸かき、平戸ひらめ、うちわえび、あご、カストース、牛蒡餅、地酒など全国に知られる「観光」や「食」の資源があります。

平成20年度も、多くの方々に、地域の素晴らしい素材を新たな料理家や専門家とのコラボレーションで、現地の風景とともに全5か所で楽しんでもらおうと企画しました。

スケジュールの詳細は、[裏面の「食」のワークショップ](#)をご覧ください。

### <ワークショップの特徴>

福田酒造の酒蔵、松浦史料博物館をはじめ、各現地の景観を取り入れ、各地域の特性を活かして実施されます。

棚田米、じゃがいも（馬鈴薯）、魚介類など、すべて専門家の手によって、地域食材の特徴、栽培法、味わいなどを紹介するテキストが作成されます。

ワークショップには、農家、漁師、料理家、食のコーディネーターをはじめ、専門家が参加し、食の背景、料理法を含めて紹介します。

和食、オランダ風創作料理をはじめ、プロフェッショナルがコラボレーションし、新たな味わいや伝統的な味わいの「食」を楽しんでいただきます。

現地の場所を利用するばかりでなく、地域によっては伝統的な場所で料理をじっくり味わうものもあり、バラエティに富んだものとなっています。

食材は、地域の旬のものをメインにしますが、塩、醤油といった調味料や、日本酒まで、厳選したものが使われます。

地域の多様性と味覚、多彩な個性や人を前面に押し出し、地域のドラマを知ってもらうのが大きなポイントとなっています。

参加費は原材料費や会場借上料などの実費相当の金額を設定しています。