

食アメニティコンテスト審査会特別賞

志摩いそぶえ会（三重県志摩市）

代表作品「てこね寿司」

志摩いそぶえ会の前身は、平成15年3月に旅館、民宿の女将で設立された「女将の会」である。その後、平成15年11月に飲食業、真珠養殖業を営む女性が増え、志摩いそぶえ会として発足し、志摩の良さを一人でも多くの方々に知ってもらうため、女性が活躍できる場として活動を開始した。

地域に残っている郷土料理の保存と伝承のため、地域の高齢者などを訪ねて志摩地方の郷土料理を探し、郷土料理を復元し、それをレシピ本にまとめて配布したところ、てこね寿司、おんこ寿司、さめ料理、マンボウ料理、うつぼ料理などに多くの方が興味を示すようになった。てこね寿司はその後全国郷土料理100選に選ばれた。

平成16年からは海藻料理のレシピ本の製作に取り組んだ。平成20年に志摩市、志摩市商工会が志摩特産のアオサノリを普及させるために開始したアオサプロジェクトに、志摩いそぶえ会も参画し、昔からこの地方で食べられていた海藻料理の復元や、新しい海藻料理の創作をして、消費拡大にPRした。このプロジェクトによってアオサノリが見直され、アオサ養殖者や生産量が増加するなど、志摩地域で海藻レシピ本の効果が出てきている。

地域の小学校でアオサノリを使った料理講習を行ってさまざまな料理方法を提案するなどの活動は、地域住民が地域食材のよさを再認識するきっかけともなっている。

また、山間地域の食材と志摩地域の食材を用いた「料理のワークショップ」を開催するなど、多様な食材を活かした地域間の交流を行っている。



料理のワークショップ



「あおさ入りてこね寿司」