

～令和5年度飛騨市公民館講座開催レポート 第10号～

【カフェ風 行真ねぎのクロックムッシュを作ろう】

12月13日(水)に、飛騨市の伝承作物「行真ねぎ」を使ったレシピが学べる講座を開催し、7名に参加していただきました。講師は、飛騨市在住で喫茶店を営む大久保朋美氏にお願いしました。

市内で古くから栽培され、地域の食文化に深く関係している作物を「飛騨市伝承作物」として認定しており、現在14品目あります。その中の一つ「行真(ぎょうしん)ねぎ」は、古川町行真(ゆきぎね)地区で古くから栽培されてきており、湿気に強い品種として代々受け継がれています。市では若い世代にも伝承作物を知ってもらうためレシピ開発を進めており、今回は昨年大久保氏が考案した、「行真ねぎ」を使った「クロックムッシュ」レシピを教えていただきました。今回の「行真ねぎ」は井之口忠彦氏が育てたものを使用し、調理の前に大久保さんから「行真ねぎ」の名前の由来や歴史などについてもお話いただきました。



講座では、ねぎの甘さと食べ応えの両方を引き出すための調理法や、ホワイトソースの作り方ではダマにならないように最初に牛乳を少しずつ入れのばす時に、鍋を一旦ぬれフキンの上に置き冷ますなど、たくさんのコツを教えていただきました。

参加者からは、「行真ねぎの美味しさを知ることができて楽しかった。」「簡単にでき見た目がオシャレで、ねぎの新たな使い方が勉強になった。」「飛騨の伝承作物を使った料理をもっと教えてほしい。」といった感想がありました。

