

H21. 11. 29 毎日新聞

試作品を試食する「とっとりグランマ倶楽部」の受講生ら。いずれも鳥取市の市民交流ホールで



— 食をテーマに13講座 —

「地元食材売り込みたい」

鳥取 グランマ倶楽部が報告会

県が鳥取大学や明治大学と連携して半年間、女性を対象として開講した「とっとりグランマ倶楽部連携講座」の成果報告会が28日、鳥取市弥生町のパレットとっとり・市民交流ホールで開かれた。【高橋和宏】

「グランマ」は「グランドマザー」の略。同倶楽部は昨年度からスタートし、今年度は2期目。6月20日から10月31日まで「食」をテーマに13講座を開講し、受講生40人が受講した。

この日、受講生が鳥取の食材を使って作った「砂丘らっきょうチヂミ入り長いも」「ダチョウ肉のカルパッチョ」「らっきょうカツ」「風紋やき」「梨飴」



受講生が出席して開かれた「とっとりグランマ倶楽部」の修了式

など16品の料理や試作品を試食した。成果発表では、受講生が「らっきょうを使った健康レシピの作成」「鳥取の特産品や旬の食材を使って子どもクッキング」「お米の味を知って賣う」などのタイトルで、企画したテーマや経緯などについて報告した。

受講生の一人、鳥取市材木町の音楽講師、大西保江さん(50)は介護や子育てが一段落し、地域貢献したいと考えて1期、2期とも受講。「今回は、鳥取の豊富で新鮮でいい食材をもっとアピールしたい。

ていければいいと思う。試作品も商品化できればいい」と話していた。