

子供らがハモや黒かしわを味わう

海北園で地元の食材を

高井の児童養護施設「防府海北園」(岡本利行理事長・岩城淳園長)で29日、夕食にハモなど地元食材を使った料理が並んだ。同園の子供ら約60人と、職員や関係者らが旬の味を堪能した。

地域活性化のためボランティア活動を行う「コミュニティ・デザインズ倶楽部」(山中雅俊代表)が「地元の旬の食材を子供たちに味わってもらいたい」と毎年行っているもので、こちらがおいしそうに味わった。



子供たちが地元の味を楽しんだ



骨切りを実演する田中さん

目。食卓には、農畜産物加工を行う高井の(株)福八(原田賢二社長)の野島支所の「海宝丸」の

原田社長(47)は「山口らしさ、防府らしさは、農畜産物加工を行

食卓に口らしさ、防府らしさを込めて作った。おいしく食べていただいて大変良かった」と笑顔を見せた。

材料のハモは、県漁協

船長難波辰美さん(66)が提供。また、ハモコロッケは元県漁協吉佐支店婦人部の田中久子さん(79)が考案したものだ。

この日は夕食に使うものとは別に、田中さんがハモをさばく様子を披露。田中さんが次々と骨切りをする熟練の技を見せると、「やってみたい」という子供が包丁を借りての骨切りを体験した。

岩城園長(41)はこうした活動に謝意を示し、「子供たちにとって特別な経験になれば」と話した。

(杉田雄)