

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛通信

テッラ・マードレに参加します

スローフード協会主催の「食のコミュニティの世界大会」である Terra madre (テッラ・マードレ) が今年 10月26日～30日にイタリア・トリノで開催されます。世界から農業、畜産業、漁業、加工業に携わる人々が集まり、さらに多くの料理人や大学関係者も含め、食の発展について議論を交わし、交流をはかるイベントです。

「味の箱舟」として登録された「エタリの塩辛」のコミュニティもスローフード長崎の推薦を受けて、このテッラ・マードレに参加することになりました。

イタリア行のメンバーは、エタリの塩辛愛好会会長の三木直義さん、副会長の宮崎一利さん、ちづよさん夫婦、理事の関実智雄さんの4人です。エタリの塩辛を世界にPRしてきて頂きたいと思ひます。

テッラ・マードレのスポンサーである服飾メーカー「ベネトン」。
そのコミュニケーション部門を担当する FABRICA 社の専属カメラマンである Adam Huggins 氏が8月22日～9月1日の期間、「エタリの塩辛」取材のため来日しました。

彼が撮った写真は、テッラ・マードレ会場で展示されるほか、世界40カ国4ヶ国語で発行されている季刊誌「COLORS」にも掲載される予定です。



7月下旬に漬け込んだ塩辛で、塩辛の作り方等を説明しました。

8月の活動報告

◎雲仙こぶ高菜復活プロジェクトチームとの交流会 (8/17) 富津海の駅

守山女性加工部の皆さん、今後もよろしくお願ひいたします！！

台風のため急遽欠席となった吾妻町青年農業者の皆さん、次の機会に、

◎雑誌「COLORS」カメラマン取材 (8/22～9/1) 小浜町、南串山町

古民家を改築した天洋丸研修生寮で寝泊りし、三木水産のすくい網漁、煮干加工、丸石水産の中型まき網漁、ヤマジョウ加工場、などを撮影しました。

通訳や案内をして下さった黒川陽子さん、柴田英知さん、三宅正明さん、山浦義次さん、ありがとうございました。三木会長をはじめ、愛好会メンバーの方々、お疲れさまでした。

雲仙お山の文化祭で「エタリの塩辛料理講座」

当日、調理実習をサポートして下さるスタッフ募集中です！



毎年恒例の「雲仙お山の文化祭」で、今年はエタリの塩辛愛好会が下記の通り、一回限りの講座(有料)を開きます。

日時 10月23日(月) 10:30～13:30

内容 三木直義会長の加工場見学後、南串山保健福祉センターの調理室で、エタリの塩辛やイリコを使った料理を井上かおりさん(味処 花ごよみ)と一緒に作って食べます。

問合せは 雲仙お山の文化祭事務局 0957-73-2233

事務局より Adamさんとの会話はもう大変、、、ちゃんと英会話を身につけなくては、と実感しています(涙)。今回の取材、すくい網ではチリメン、カエリサイズのイワシ、まき網ではアジしか捕れず、塩辛を漬ける用の大きいエタリイワシは一切撮影することができなくて、残念でした。再び10月に来て撮影したい、と言って発っていきましたが、どうなることやら。さて、来月の雲仙お山の文化祭でもまたまた皆さんのご協力をお願いいたします！！
文責：竹下敦子