クリナップ キッチンから、笑顔をつくろう × 雑誌「九州のムラ」

# 「ムラのおばちゃん直伝 おふくろの味 伝承塾」

## 第10回 1/17 海女発祥の地に伝わるサシスセソの使い方

(土)11:00～、14:00～(各二部構成、2時間程度) 参加費・1,500円 定員・各12名

福岡県宗像市
「明神丸水産」
**権田 静香さん**

- だるま鯛を使った西京焼き(予定)
- だるま鯛を使った鍋料理(予定)

福岡県宗像市鐘崎漁港で、みりん干しや、西京漬け、塩辛、茶漬けなどを加工・販売。
加工場は、海の目の前。
おやじ(夫)と息子が明神丸で出漁し、玄界灘で漁獲し水揚げされたばかりの鮮魚の旨味を活かすため、身体にやさしい拘りの調味料を使い、海風と太陽の力をかりて、天日干しで仕上げ 旨味を引き出すのがこだわり。
醤油・ザラメ(砂糖)・天然塩・ミリン・酒といった基本的な調味料だけで、「美味しくな～れ」の愛情をたくさん注げば、驚くほど美味しくお魚を食べられる！がモットー。

※写真はイメージです

## 第11回 2/7 食の世界遺産 雲仙こぶ高菜の漬物

(土)11:00～、14:00～(各二部構成、2時間程度) 参加費・1,500円 定員・各12名

長崎県雲仙市
「農事組合法人 守山女性部加工組合」
**馬場 節枝さん**

- 雲仙こぶ高菜の漬

雲仙市吾妻町の伝統野菜「雲仙こぶ高菜」の栽培・加工・販売を行う。
「雲仙こぶ高菜」は、2008年7月、イタリアのスローフード国際本部から、日本で唯一、スローフードの最高位「プレシディオ」に認定。
グリーンツーリズム大賞2007(毎日新聞社主催)で優秀賞を受賞。

## 第11回 3/7 癒しの宿の精進料理

(土)11:00～、14:00～(各二部構成、2時間程度) 参加費・1,500円 定員・各12名

長崎県雲仙市
「修行道場 寿妙院」
**中田 覚妙さん**

- 柚子ポン酢を使ったちらし寿司
- 野菜のゼリー
- すまし汁　※当日使う柚子ポン酢は、覚妙さんが100年の古木から採って加工した逸品です。

若い頃、難病に見舞われ、医師から余命3年と告げられたため、自らの修行道場として「寿妙院」を設立。雲仙天草国立公園内の霊峰九千部岳山麓で修業をし、自然の力に癒されて病気を克服しました。その後、自然への恩返しをしたいと思う強い気持ちから、「NPO法人 奥雲仙の自然を守る会」を設立。
奥雲仙の自然保護と森林の中での自然体験や自然学習が行えるフィールドを提供し、農山村体験学習、ボランティアなどに関する事業を行い、青少年の健全な育成と高齢者の生きがいを追求し、社会の発展に寄与することを目的に活動を行っています。

※写真はイメージです

**申し込み先 TEL:092-472-4771 クリナップ福岡ショールーム**

**Dreamia Clubは、クリナップが運営する食と暮らしのコミュニティサイトです。
キッチンメーカーとして、設備としてのキッチンをご提供するだけではなく、皆様がキッチンに立ち、調理したくなるような様々な情報や体験をご提供し、家族の笑顔創りに貢献します。**

Dreamia Club
ドリーミアクラブ 検索