

土からキッチン～土鍋でご飯をたべよう

2022年9月20日

みなさん こんにちは～😊

9月7日に投稿しました東郷町の近藤さんが作られている「チリリンべったん諸輪米」をつかった『土鍋でご飯をたべよう』の催しにお誘いいただいたので伺ってきました。

到着した時にはすでにご飯のいい香りが漂ってありました～😊

この催しは長久手市のうつわ商人 脇坂 詩乃さんが行っている活動で、ご飯の美味しさと共に器の大切さや素晴らしさも伝えていらっしゃいます。



「災害があった被災地でも電気がなくても土鍋でご飯はたけるんです。土鍋のご飯は心も温かくしてくれる。おにぎりにして冷めても美味しくたべられるんです。ホッとするとご飯の大切さを知っていただきたい」と。

素敵だと思います🌟私もレシピを作っていて、器の大切さをすごく重視しています。

中味も大切ですが、器ひとつで美味しさが変わります。

ご飯も器が良いと水分も調節してくれてよりおいしく食べられるのだと教えていただきました。納得です！

この日は先生が作られたご飯のお供や1個300円以上もする三好市の高級卵も用意されていて、美味しくご飯を食べるための工夫も色々されていましたよ～😊



そして、会場のみなさんは「なんでヤクルトさんが来たの？」と疑問が(^_^;)



「そりゃ～そうですね！実は～」と土からキッチンや健腸レシピの紹介をさせていただき、腸内環境を整えることの大切さもあわせてお伝えさせていただきました。

おいしいご飯を食べるためには健康が大切。そのためにも腸の健康はとても大切です。

みなさんも、なるほど～と😊そして何やらお仲間同士でご相談。。。🌟

あちらも「実は私たちは全員いちご農園で働くパート仲間なんです。ぜひうちのいちご農園にも来て欲しい。いちごの概念が変わるほどの美味しさです。これがいちごなのかとビックリするほどで、自信があります。」とみなさん口を揃えておっしゃられ、「ぜひ来てください」とお誘いいただきました！

近藤さん「ちゃんと僕が案内するから。」と😊ありがたいお誘い。

12月頃が旬になるそうなので、その時にお伺いさせていただこうと思います！

広がれ地産地消の和😊

みなさん ありがとうございました～🌟