

「サロンなごみ」メニュー開発講座

平成28年2月16日

「サロンなごみ」では、地元のボランティアさんが中心となって、軽食を格安で提供しています。地元の食材を使った新メニューを開発研究するため、滝川市江部乙町在住の「ひげの出張料理屋 岸洋光シェフ」をお招きして「メニュー開発講座」を開催しました。岸シェフ考案の深川産米で作ったお握りを使ったお料理3品を試食し、まちの活性化についての講演の後、岸シェフご夫妻が、南米ボリビアの楽器「ケーナ」とアンデス地方の楽器「チャランゴ」で、「コンドルは飛んで行く」「風とケーナのロマンス」の2曲を演奏して、実りの多い講座となりました。

