

# 浜通りと会津の食で絆づくり講演会

東日本大震災と福島第一原子力発電所の事故の影響により、浜通り地方から多くの方が避難され、半年を迎えています。浜通り地方と会津地方の各々の風土に基づいた郷土料理など、食文化に対する理解を深めることで、両地方を“食”を要としてつなぎ、復興への絆づくりとすることを目的に、郡山女子大学准教授である平出美穂子先生をお招きして、講演会を開催しました。



年中行事の違いや食材の違いなどを中心にお話いただきました。



平出先生が、会津の伝統料理である「こづゆ」をふるまってくださいました。昔ながらの大平と手塩皿に盛りつけをして一人ひとりに手渡していただきました。貝柱のだしで上品で大変おいしい、と、参加者の皆様は喜んでいらっしゃいました。



～アンケートの感想、ご意見の欄より～

- ・ 初めてこのような講演会なので、新しい情報に感心しました。講師の方、主催者の方にお礼申し上げます。ありがとうございました。
- ・ 浜通りの料理をご説明いただき、子供のころの年中行事を思い出しました。会津の方々も年中行事を大切になさっていた様子に、浜よりも伝統的なものを感じます。拝聴させていただき、改めて郷土の大切さを思いました。福の島、そうあって欲しいです。
- ・ 食文化の比較はとても興味深いものでした。
- ・ とても楽しい講演会でした。会津を楽しみます。浪江町出身なので、とても懐かしくなりました。貴重な時間となりました。

ほかにもたくさんのご意見ご感想をいただきました。