

## ご飯がパラパラ チャーハン感動

伊予市で料理教室  
主婦ら53人技学ぶ

伊予市出身で、東京の中国料理店「天外天」のオーナーシェフを務める中川優さん(56)の料理教室が14日、伊予市尾崎の市総合保健福祉センターであり、市内の主婦ら53人が家庭で作れる本格料理を教わった。

地域の食を中心としたまちづくり「伊予国『あじの郷』づくり」の一環で、同実行委が主催。地元食材を使って、豚ロース肉の黒酢豚やちりめんじゃこの

チャーハンなど4品を作った。

午前の部には25人が参加。中川さんがお手本を披露し「肉に切れ



中国料理教室でお手本を見せる中川さん

目を入れると味が入りやすく、軟らかくなる」などとアドバイス。ネギ油の作り方など家庭の調味料で本格的な味を出す方法を伝授し、参加者はメモをとって熱心に聞いていた。肉や魚を切る際に脂が付いた包丁を水でぬらすなど、中川さんに教わった技を早速実践していた。

料理番組を見て勉強しようと思った伊予市下三谷の農業日野泰伸さん(40)は「チャーハンの作り方を教えてもらって参考になった。ご飯がパラパラでおいしい」と喜んでいった。(桑原大輔)