

# 和食の奥深さ体感

ホテルアジュール・奈良で食味学習会

## 親子でちらしずし

奈良市油阪町のホテルアジュール・奈良（ワールド・ヘリテイジ）川井徳子代表取締役（経営）で11日、ホテル内の日本料理店「かがりや」の米澤俊剛料理長を講師に「親子体験食味学習会」が開かれ、4組の親子が参加した。

国際観光日本レストラン協会が主催し、夏休み中に

各地の加盟店で開催。同ホテルでは3回目、観光業への貢献が評価され、同協会から表彰を受けている。

日本料理の奥深さや四季折々の美しさを知ってもらおうと、「水ようかん」・「蜜見仕立て」と参加者がそれぞれのセンスで具材を飾るちらしずしの2品を用意、参加者は親子で料理を楽しんだ。

米澤料理長は「和食という日本の伝統と季節を表現する美しさを、楽しみながら学んでほしい」と話した。

最後は出来上がったちらしずしと米澤料理長が腕を振るった料理を感想を述べ合いながら参加者が味わい、同協会から修了証が授与された。



親子で飾ったちらしずしを手にする参加者  
11日、奈良市油阪町のホテルアジュール・奈良