# 生パスタフェスタ

## 全日本生パスタ料理協が開く

淡路麺業㈱（兵庫県淡路市、出雲文人社長）が事務局を務める全日本生パスタ料理協会は、十月二十二日、「第二回全国郷土生パスタフェスタ」（副題・Farmers Pasta Market～パスタで旅する淡路島～）を開催した。

同フェスタの開催目的は、郷土の食材を生かしたパスタ料理を通じて、一次産業の活性化に取り組むこと。参加者はシェフ、生産者、製麺メーカーら総勢約五〇名で、同協会では、「大盛況であった」としている。

フェスタは三部構成で、第一部は、食材ツアーとして淡路島で魅力的な食材を生産している産地や工場を見学、第二部では、同協会の会員である三人のシェフを講師にして、調理実習と講演を行った。また、第三部として、交流会を開催した。

第一部の「食材ツアー」では、参加申込時にアンケートを行い、それを基にツアーコースを組み、参加者それぞれコースに基づいて三カ所ずつ見学した。

数コース設けられたが、講師三名やマスコミ取材陣が参加したコースでは、淡路市の長太水産、南あわじ市のオリーブ園及び嶋本食品を見学した。

第二部の調理実習及び講演では、奥田政行（アル・ケッチアーノ＝山形県鶴岡市＝）、山根大助（ポンテベッキオ＝大阪市＝）、柏木政廣（トウットピアット＝淡路市＝）の三人のシェフが、淡路麺業製造の生パスタや、淡路島で生産された食材を利用した料理を、ポイントなどを説明しながら調理実演し、合わせて講議も行った。事務局によれば、「わかりやすい解説と見事な調理技術に参加者からは感心の声が上がった」としている。

第三部の交流会では、会場の壁ぎわに各生産者・協賛社併せて二二社のブースが設けられ、商品やパンフレットが展示された他、ビュッフェでは、各生産者の食材を使用した特別なメニューが用意された。

また、司会者から交流会参加の各生産者・協賛社へインタビューと、それぞれの会社の食材PRが行われ、参加者と生産者間で商談も行われた。さらに、参加者有志によるパスタの試作も行われ、講師からのアドバイスや意見を受ける機会もあり、事務局では、「それぞれにとって実り多い交流会になった」としている。