

【雲仙人】「ものづくり」や「ことおこし」を通じて、雲仙市の良さを

を引き出している人を雲仙人(くもせんじん)と呼んで紹介しています。

君の身体は君の食べた
モノで出来ている。
この教えを雲仙で。

わたなべ としこ
渡辺 寿子さん

こみね ゆりこ
小嶺 由利子さん

ヒポクラテスの会

ヒポクラテスの会

●長崎県雲仙市

会長の渡辺寿子さん(右)、「対馬出身です。外から来たから、なおさら島原半島の郷土料理に興味湧きますね」。副会長の小嶺由利子さん(左)、「例えば冬大根をおろして青魚とナマスにする郷土料理は“バタバタ”というんですよ。」

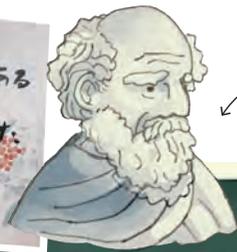


「地」
元の産物・手作り・身体にいい」
にこだわって、

活動を始めた食の会。身近な人の得意料理を覚えるというやり方で、毎月集まり、料理して皆でいただきます。地元の農産物の活用方法をもっと広げたいし、郷土料理も傳承していかないと。これからは、若い会員を増やし、先輩からは伝統の味を伝え、逆に若い方の料理を高齢者が教わる、そんな交流していきたいと思っています。

ヒポクラテスの会をご見学いただけます！
詳しくはお問い合わせください。

古代ギリシャ時代の医者・ヒポクラテスの名言が根幹。会の名前もここから。



あなたの食事、それはあなたの自身の薬である。
君の身体は君の食べたモノで出来ている。
ヒポクラテス



2020年6月に発足。現在会員18人。食の専門家・古川鶴さん(紙を持つ方)の指導を受けながら、単なる料理教室にならないように「食べ物のことわざ」「食卓には花を」「市販飲料に含まれる糖分」などいろいろ学んでいます。

①豊富に採れる玉ネギを漬物に。②作った料理は必ず記録撮影。試作料理を囲んでオンラインで話すことも。③地元のヒジキを入れたがんもどき。④イリコをたっぷり使った炊き込みごはん(自転車めし)。⑤料理とともに、藍の青いお茶も試飲。毎回新しい学びが。

