

# 広報にしあいづ お知らせ版 No.179

# Nishiaizu

# 2019 6.15



## 料理を通し 食と人と文化をつなぐ 新たな食文化の発信基地 西会津国際芸術村に「まぼろしレストラン」が完成

西会津国際芸術村で5月13日、食文化の継承と町の魅力発信の拠点として新たに整備された「まぼろしレストラン」の内覧会が開かれました。この日は関係者が招待され、芸術村ディレクターの矢部佳宏さんよりレストランの概要と活用方法などについての説明があった後、施設内のキッチンで調理された会津の郷土料理が関係者に振る舞われました。

芸術村内に新たに作られた「まぼろしレストラン」は、料理を通し食と人と文化をつなぎ、郷土の食文化を継承することを目的に、元の家庭科室を改修し整備されました。高齢化により継承が難しくなっている郷土料理を伝えたり、地元の食材の新しい可能性や魅力を発信する場としての活用が期待されます。事前の申し込みにより、誰でも利用することができ、調理や料理の提供が可能です。

この日行われた内覧会では、寺前自然塾の皆さんが地元の食材を使って調理した、そばや天ぷら、こづゆ、おひたしなどが提供されました。

レストランの利用開始は6月下旬ごろの予定です。利用方法や料金、その他の詳細などについては、西会津国際芸術村（☎0241-47-3200）までお問い合わせください。