



1 沼谷にある「天空の棚田」、山椒畑でランチ 2 「里山十帖」と生活研究グループと一緒に作ったお弁当 3 体験交流工房わらしで行灯づくり 4 ディナーの席にも有田川町らしさを 5 指導を受ける高校生の姿は真剣 6 あまごを使った料理 7 シェフからメニューの説明を受ける高校生 8 食材は有田川町のものでふんだんに使われた。とうもろこしは有田中央高等学校のもの 9 料理に舌鼓 10 ゲストにはあらぎ島周辺の散策をはじめ、清水を満喫いただいた

「有田」田川町の豊かさを、プロの技を、これからの未来を担う高校生に体感してほしい。そんな思いから、7月8日(日)〜10日(火)の3日間、「食のプロフェッショナル×農山村×ひと」が開催されました。

国内外で活躍するシェフが古民家の宿「やすけ」を舞台に、おとう山椒やアユ、シカなどの地域食材をふんだんに使ったディナーコースを提供。料理を運ぶのは、有田中央高等学校・有田中央高等学校清水分校の生徒です。

ディナー終了後の生徒たちには、充実感や達成感、自信に満ちた笑顔が見られました。彼らは「お客さまが幸せそうに食べる姿を見て、私も頑張ろうと思った」「もっと自分でも、今日のことを振り返りながら勉強したいと思った」と述べました。