

第28回筑後吉井おひなさまめぐり前夜祭イベント・オープニングイベント  
 「夜あそび大作戦in白壁通り」「園児びなパレード うきぴーといっしょ!」



2月10日、前夜祭イベントが行われ、居蔵の館では三味線と日本舞踊が披露され、白壁通りでは夜あそび大作戦とスタンプラリーで、提灯の灯のなかくさんの人で賑わいました。



2月11日、可愛い園児びなが歩行者天国になった白壁通りを元気に練り歩きました。

うきは道の駅20周年記念イベント

世界的なフランス料理シェフ高山シェフのフランス料理教室

2月13日にりり色ふるさと館クッキングルームで、うきは市吉井町出身、メゾン・ド・タカ芦屋料理長高山シェフによる料理教室が開催され、道の駅うきは加工部会会員など23名が参加しました。

味付けの基本は塩、一度フライパンで煎り焼塩にしてから使用すると、さらさらとした塩になり、塩加減が取りやすい、「オニオンコンフィ」（タマネギをバターとオリーブオイルで飴色になるまで炒めたもの）を時間がある時にたくさん作っておいて冷凍しておけば、色々な料理に使える、トマトは湯むきして、なめらかな食感を大切にするなど、懇切丁寧に説明いただき、参加者は今後の加工品づくりへ活かせるフランス料理の技を学びました。

メゾン・ド・タカ芦屋  
高山 英紀 料理長



1977年うきは市生まれ。18歳でフランス料理の世界へ。2004年からフランスにて、3年半の修行。帰国後「メゾン・ド・ジル芦屋」の料理長に就任。2015年「ボキューズ・ドール世界大会2015」で5位、魚料理特別賞を受賞。2017年 フランス外務省公認の世界ベストレストランTOP1000において、世界34位に選ばれる。2018年「ボキューズ・ドールアジア・パシフィック大陸予選」で優勝。2019年「ボキューズ・ドール世界大会2019」では世界7位となる。



季節野菜のキッシュや流川蓮根と木耳のサラダ、柿のドレッシング、鶏胸肉の蒸し焼き香草焼きなど