

第1回 春の味覚三昧

【講師】青木クッキングスクール
加藤 重和 先生

7千企画

春の味覚三昧



料理教室の1時間前に、毎年恒例の筍掘りを行いました!!参加は自由です。
…が今回は少なく3名でした。。。('m';)残念筍を採るのには、ちょっと遅かったかとも思いましたが、
5本も採れました☆☆ 採れた筍は炭火焼きにして、料理教室の試食会で美味しく頂きました!!

筍・山菜の美味しいレシピ

【講座の様子 ↓】



加藤先生の見本 ↑



地元の食材を使った食育料理教室『春の味覚三昧!!』を開催いたしました!
今回挑戦した料理は、コチラです ↓

- ① 筍と海老のピラフ、木の芽の香を添えて
- ② 鶏肉と筍の塩じぶ煮
- ③ 鰹と焼き筍のサラダたたき
- ④ わらびと筍の洋風かき卵スープ

はじめに加藤先生から料理の説明と手順を教えていただき、各自3グループに分かれ調理スタート☆

今回は当日のキャンセルなどもあり参加者が少なくなったため一人一人が行う調理作業が増えて、ちょっとバタバタしたみたいです…('m';)でもなんとか、時間内に皆さん完成いたしました☆☆
日ごろ作ることがない料理メニューもあって試食会の時には、「大変おいしかった」
「筍の炭火焼きが予想していた以上においしかった」
「また参加したい」という声も頂きました(ˆoˆ)



受講生の完成料理 ↑



採った筍を炭火焼きにしました!!