

## 第1回 地物の筍を使った料理教室

【講師】青木クッキングスクール  
加藤 重和 先生

筍掘りの様子↓



採ったー!



料理教室↓ (加藤先生による実演)



料理教室↓ (調理)



採った筍!(炭火焼き)



食育料理教室『**地物の筍を使った料理教室**』を開催しました!!  
おまけ体験として、午前9:30から1時間ほど「**筍掘り体験**」「**炭火焼き体験**」を開催。

当日は天気も良く、予定していた筍掘りを開催!! (参加自由)  
前日に筍を探し、目印をつけて参加者の皆さんに掘っていただきました☆

今回の筍は、急斜面に埋まっているものが多く掘るのが一苦労。。。  
大きいものから小さいものまで4~5本ほど採れました!!

採った筍は、炭を焼いている網の上でそのまま焼く!! 火が通るまで時間がかかるので、  
一緒に焼いていた**サツマイモ**を試食★火の番は、センター職員が……( `Д´ ) >頑張りました!!

その後、4階の調理室に移動して料理教室開催★  
はじめに、加藤先生のお話を交えて実演!! 皆さん真剣にえんぴつを走らせてメモをとっていました。

天ぷらを揚げる際、**サクサク**がキープできる方法や、器に盛り付けする時に**キレイ**にみせるコツなども  
教えていただきました☆

加藤先生の実演が終わり、いよいよ調理スタート☆☆☆  
皆さん**テキパキ**!! センターからは2名参加しましたが、受講生の皆さんについていけなくなり、  
1名洗い物担当にまわりました……。

参加された受講生の方々は、日頃料理をしているからか手際がよかったです★  
料理が完成したグループから隣の工芸室へ運び、みんなで試食!!

天ぷらが**カリッ**と揚がっていてとても美味しく、雑炊も**梅干**と**紫蘇**がきいていて美味しかったです!!

試食のときには、炭火焼きをした筍も皆さんに食べていただきました!! 味付けを何もしていないので、  
味はちょっと……。でも、皆さんが調理した料理はほとんどが完成でした★

筍掘りと料理教室は大成功かな! ? 来年も**筍掘り** & **料理教室**を開催したいです!!

