

☆『冬休み企画 子ども料理教室』におじゃましました！

〈わが村団体名:ななえの食を考える会〉



@NANASHOKU2015



『ななえの食を考える会』では、地域食材を活かした料理教室、食に関する講演会、果物収穫体験などの「食」に関する活動を行っており、1月7日（木）には函館ナントカ食堂の岡本シェフを講師に招き、幼児から高校生までの子どもたち11名の参加による料理教室を開催しました。

今回シェフに教えていただいたのは、『あかり農場の豚肉と王様しいたけのハヤシライス』です。

「まずはタマネギのお尻と頭を落として半分に切ると皮がむきやすいです」と小さな子にも分かりやすい説明の後、3～4人の班に分かれた子どもたちは、シェフ直々にレクチャーを受けながら調理を進めていきます。タマネギは5mm～1cmくらいの厚さになるように小さい子も頑張って切っていました。「タマネギしみなかった」の聲が微笑ましいです。しいたけは好みの厚さでスライスしていきます。

フライパンを温め、バターを入れて豚肉を炒めて8割くらい火が通ったら鍋に移す。同じフライパンにバターを入れて切ったタマネギとしいたけを炒める。タマネギが

透き通ったら鍋に移して調味料を入れて煮込み、タマネギが柔らかくなったら完成です。

フツフツとした火加減が、鍋が焦げづらく火が通りやすいのだそうです。良いにおいが部屋に広がり、タマネギが煮えたか確認しながら煮込むうちに子どもたちの期待も高まります。

ハヤシライスができあがると、会の田中会長から、使った食材についてのお話がありました。

地元の食材を使って、自分たちで作ったハヤシライスの味は格別なようで、小さな子どもも何回もおかわりして食べていました。「おかわりのときは他の班のハヤシライスと味比べしてみる」とそれぞれの鍋からハヤシライスをやそって楽しむ姿も見られました。

『ななえの食を考える会』のイベントは、会のFacebook、Instagramや、わが村のメールマガジン等で案内をしています。賛助会員になるとイベントの優先受付や参加費の割引等があるので、興味のある方は問い合わせてはいかがでしょうか。イベント情報や開催レポートはInstagramでも紹介しています。

【Facebook】 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057733476518>

【Instagram】 <https://instagram.com/nanashoku2015>

【お問合せ】 090-9754-3612（ななえの食を考える会：田中会長）

