

☆「からだにやさしい」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＞

7月2日(日)に道の駅「なないろ・ななえ」で開催された七飯町『ななえの食を考える会』さん主催の「からだにやさしい」子ども料理教室を見学してきました！

『ななえの食を考える会』は、地域食材を活かした料理教室、食に関する講演会、果物収穫体験等の「食」に関する活動をされている団体です。この日は、北斗市のフレンチレストラン「クリマ」の関川裕哉シェフを講師に招き、地域(七飯・森・北斗)の食材を使った、からだにやさしいオープンサンドを作りました。

子どもたちは「マヨネーズが手作りできるの?」「ハンバーグは作ったことあるよ!」「料理したことあるよ!」とシェフのお手本を真剣に見つめながら元気いっぱい話しかけ、シェフとの対話を楽しんでいました。



まずは、地元の新鮮な卵の黄身を使ってマヨネーズを作り、次に地元の豚肉の粗挽き、米粉を使ってハンバーグを作りました。

マヨネーズは油を少しずつ入れて混ぜるといった作業が思った以上に大変だったようです。

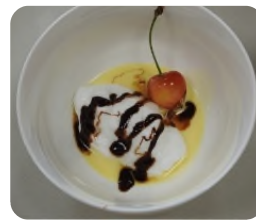
「夏休みの自由研究でもハンバーグを作りたい!」という声もあがりました。レシピが配られたので家庭でも



挑戦できそうです。

シェフが焼いてきてくれたパンと地元の野菜をつかって子どもたちがオープンサンドを仕上げている間に、マヨネーズを作るときに余った卵白を使ってシェフがデザートを作ってくれました。

子どもたちは自分たちで作ったオープンサンドと、シェフが作ってくれた地元のりんごを使ったスープ、七飯の果樹園のリンゴジュースとデザートをいただきました。マヨネーズは瓶に詰めてくれて各自お持ち帰りしました。



『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。

【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)