

人気料理講座

様々な料理を学んだ、人気料理講座についてご報告します。

日 時	①令和元年5月22日（水）午前9時～正午 ②令和元年6月21日（金）午前10時～午後0時30分 ③令和元年9月27日（金）午前8時30分～午後4時 ④令和元年11月26日（火）午前10時～正午
場 所	①保健福祉センター 栄養指導室、②④烏山南公民館 調理室、 ③森永製菓株式会社 小山工場
講 師	①鈴木 初男 氏、②小鮎 千文 氏、 ④那須烏山市食生活改善推進員協議会 会員
参 加 者	①16名、②16名、③13名、④14名
費 用	①材料費600円、②材料費800円、 ③現地研修昼食代等2,200円、④材料費700円



【講座の内容】

第1回は、鈴木初男さんを講師に、パンを作りました。パンは生地を発酵させるため、完成までに時間がかかりますが、講座では比較的短時間で作ることができる、キッシュとポンドケーキを作りました。

パンを成形し、オーブンに入れて焼き上がるまでの間、講師の鈴木さんが用意してくれた桜あんパン等を試食しながら待ちました。

次第に、調理室内は香ばしいかおりに包まれ、オーブンの扉を開けると、こんがり焼き上がったパンに、「美味しそう！」と皆さん満足していました。





第2回は、小鮎千文さんを講師に、お弁当を作りました。薬膳料理に詳しい小鮎さんならではの料理で、美味しいだけでなく、身体に優しいお弁当を作ることができました。

第3回は、小山市にある森永製菓株式会社の工場を見学しました。参加者の皆さんは、普段見ることができない食品の製造工程に興味深く見学していました。



第4回は、食生活改善推進員の皆さんを講師に、お節料理を作りました。定番の伊達巻から豪華な海老を使った料理など、お正月を迎える準備が楽しくなるメニューばかりでした。

【まとめ】

今回の講座では、「自分も楽しむ料理」を学ぶことができたと思います。参加者からは「家庭でも挑戦してみます！」といった声が多くあり、是非ご家庭でも、楽しみながら料理を作っていただきたいと思います。