

第5回 農産加工ワークショップのお知らせ

時：2013年 1月18日(金) 18:30～21:00

所：三沢区コミュニティ施設 調理室

こうじ

内容：『話題の発酵食品 麴』

持ち物：エプロン、三角巾、持ち帰り用のポリ小袋2枚 又は保存瓶小2個

このワークショップも、最終回となりました。

第1回：ルバーブのジャム

第2回：米を使ったお菓子＝やしょうま、すあま＝

第3回：手打ちそば

第4回：日本の主食「寿し」＝花寿司、藤寿司、手綱寿司＝

と、毎回楽しく、料理実習と試食しながらの歓談も出来ました。

最終の今回は、日本の食文化に欠かせない麴について学び、実習します。

実習は、塩麴、しょうゆ麴と、これらを使った簡単な料理を検討しています。

ほかに、レンジを使った抹茶ケーキ 等も、考えています。

実習後は、試食しながらの茶話会で歓談しましょう!!

今までの反省や感想を皆さんで意見交換したいと思います。

さらに、皆さんからの要望があれば、次につづく新たな企画を考えたい

と思いますので、お仲間でご検討してきて下さい。

近所のお友達も誘ってぜひご参加下さい。

【主催】岡谷市三沢区 区民農園委員会、NPO法人 農と人とくらし研究センター

【連絡先】三沢区コミュニティ施設（電話23-0663）