

# 手作りおせちで新年

## 砺波 35人料理講習受ける

砺波市春日町の瀬尾学園総合カレッジSEO（瀬尾陸奥学園長）は三十日、おせち料理講習を開き、三十五人がお重詰めのおせち料理作りに励んだ。

瀬尾和子学校長らの指導で、定番のだて巻き卵や栗きんとん、若い人向

きの伊勢エビのグラタンやミートローフ、郷土料理のバイ貝のうま煮、ブリかぶらずしなど二十品余りを作った。庄川ユズの中に新巻サケのこうじ漬けを入れたものや、明太子詰めからしレンコン風などのオリジナルメニューも取り入れた。

参加者は手分けして料理を作り、三段重ねのお重に詰めた。瀬尾学校長は「手作りの料理を正月に家族で楽しんでほしい」と話した。三十一日も開く。



伊勢エビのグラタンなどおせち料理を作る参加者  
＝砺波市春日町の瀬尾学園総合カレッジSEO