

地元食材 おいしさ再認識

砺波でキッズ料理教室



楽しそうに地元食材を使った料理に取り組む児童
—砺波市の瀬尾学園

北陸農政局富山農政事「めざす「ライスランド北」で開催し、瀬尾学園の瀬尾務所が食料自給率向上を「陸2006」の一環とし「尾和子校長らが指導し

はまぐり寿司・ポトフ・おはぎ…

調理楽しみ、試食

地元食材を使ったキッズ料理教室は四日、砺波市春日町の瀬尾学園総合カレッジS.E.Oで開かれ、砺波や小矢部市から集まった小学三年生から六年生までの男女児童二十四人が県産米や豚肉、卵、野菜などを使って四種類の料理やデザートを作った。試食会では地元の女性農業士も加わり、農業に関する意見交換を行った。

た。この日、取り組んだのは県産米をすし飯にして薄卵焼きで包んだ「はまぐり寿司」、豚肉と野菜を使ったポトフ、もち米ときな粉のおはぎ、牛乳と卵のプリン。児童らは瀬尾校長らの説明を聞き、仲間同士でにぎやかに相談しながら手際よく料理を作った。

試食会では長井節子同市農業者協議会女性農業士部会長ら農業士四人が参加して栽培の苦労や料理に使った食材について意見交換して、互いに理解を深めた。