

【とちぎのモノを知って使って味わう家庭実践講座】を開催しました。 令和2年8月7日（金） 第2回 ～大麦～ すごいぞ、栃木の穀類

食と農の理解促進を図るため「とちぎの食材の魅力を聞いて、食べて、知る」をテーマに消費者、生産者、料理家の皆さんが一同に集う料理教室を開催しました。

当日は、栃木県女性農業士の桐生さとみ先生、とちぎ食育応援団員の川村葉子先生を講師に迎え、全国で収穫量1位誇る栃木県の二条大麦を使って、【大麦ピザ】をつくりました。参加した6組14名の皆さんは、栃木県は二条大麦の一大産地であることや、大麦の主な用途、美味しい調理方法、食べ方を学びながら、各自、夏野菜が盛りだくさんの【大麦ピザ】を完成させることができました。



① 【大麦ピザ】の材料一式です。
ピザ生地に二条大麦粉を使用しています。
大麦入りのため香ばしい香りがします。



② 先ずは、桐生さとみ先生から大麦生産について、講話がありました。



③ 川村葉子先生がピザ生地の加工の実演を行っています。
器用に丸く、大きく円を描くように生地ができました！



④ 具材である夏野菜のピーマンを
親子でカットしています。ピーマン食べられるかな？



⑤ こちらの親子、トッピングが完成しました！
後は、焼き待ちです。お疲れ様でした。



⑥ こちらは焼き上がり完成です。
大変美味しそうな大麦ピザになりました！！さあ召し上がりましょう。