

【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4日（火） 第1回 ～もも～ すごいぞ、栃木の果物

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、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、とちぎ食育応援団員である川村葉子先生を講師に迎え、佐野市内で創業100年以上果樹園を営む須永さんの桃を使って、【ももパフェ】をつくりました。参加した6組15名のみなさんは、佐野市は美味しい桃の産地であることや、桃の品種、美味しい食べ方を学びながら、各自、オリジナリティ溢れる大変ステキなパフェを完成させることができました。



【ももパフェ】のサンプルになります。
桃は一宮水蜜という品種です。
やや太ぶりの桃になります。



川村葉子先生から、桃について、解説がありました。
続けて、【ももパフェ】作りがはじまりました。



まずは、パフェのソース作りからはじめました。
お母さんと一緒にお料理作っているのかな・・・



あっ！牛乳アイスづくりがはじまりました！
牛乳とお砂糖だけのやさしい味付けです。



一足お先に完成しました！
お母さんとガッツポーズです。
とても美味しそうなパフェになりました。



こちらも完成です。
皆さん、無事にオリジナルティ溢れるパフェを完成させました。