

【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12日（水） 第3回 ～かぼちゃ～ すごいぞ、栃木の野菜

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の川村葉子先生を講師に迎え、旬の野菜である県産えびすかぼちゃを使って【かぼちゃアイス】をつくりました。参加した6組13名のみなさんは、栃木県内には、中山かぼちゃや大平かぼちゃなど地域ブランド農産物があることや、美味しいかぼちゃの見分け方、食べ方を学びながら、暑い夏、さわやかなアイスをいただくことができました！



① 川村先生が、アイスのベース作りを実演しています。材料は、蒸かしたかぼちゃと牛乳、砂糖のみです。



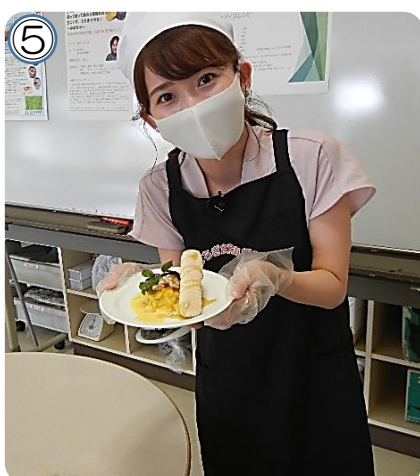
② 親子で、蒸かしたかぼちゃをモミモミしています。こうすることで、ベースはフワフワに解れていきます。



③ こちらが、完成品のサンプルです。川村先生が作ってくれました。ちょっと上品な感じです。



④ こちらも、モミモミ中です！親子で大変仲が良さそうです。



⑤ とちぎテレビの取材もありました！中島リポーター！完成しました。



⑥ 無事にかぼちゃアイスの完成です！お父さんとのチームワークもバッチリでした。こちらのトッピングもとても美味しくできました！！