

とちぎの恵みを知って使って味わう家庭実践講座  
すごいで、栃木の酪農～牛乳～ ミルク餅をつくろう(8/12)を開催しました。



今回の家庭実践講座は「牛乳」をテーマに、ミルク餅作りに挑戦です。参加された方は、7組17名で、講座の開催前からとても賑やかな様子でした。

これから県産牛乳を使用して、どのようなミルク餅になるのか興味津々ですね。まずは冒頭で、栃木県女性農業士である小林峰子先生から県内の牛乳生産の状況や先生自身の酪農の様子を学びました。



調理の講師は、とちぎ食育応援団で野菜ソムリエプロである川村葉子先生が、担当されました。

先生は、自ら、真岡市内で和菓子のお店を経営されており、お菓子作りの専門家でもあります。給食などでお馴染みの牛乳を使って、今回はどのようなスイーツができるのかとても楽しみです。



牛乳を温めて、お餅の生地作りに挑戦です。こちらは、親子で協力して作り上げている様子ですね。お母さんには、簡単にできてしまう調理も今日はお子さんに体験してもらいました。親子で仲良く作っている様子が、大変微笑ましく思いました。

ミルク餅の生地の材料は牛乳と片栗粉にお砂糖と、至ってシンプルです。火加減にコツが要りますが無事にクリア！



出来たてのミルク餅はプルプルしており、まるで本当のお餅のよう！一口サイズに切り分けて、最後の仕込みとなります。

上手に切り分けられたミルク餅を、ビニール袋に入れてから、きな粉に塗って完成です。大変簡単にできるミルク餅！ご家庭でも是非、チャレンジしてほしいですね。