

とちぎの恵みを知って使って味わう家庭実践講座  
すごいぞ、栃木の野菜～トマト～トマトゼリーをつくろう(3/5)を開催しました。



本日の家庭実践講座はトマトがテーマです。トマトは、年中販売されており、栃木県産トマトのメインの冬の時期であり、新鮮な朝取りトマトを使って、トマトゼリーをつくる講座を開催いたしました。トマト栽培の紹介を栃木県女性農業士：安生芳子さんからは、日頃の苦労話しや、収穫時の喜びを講演されました。立派なトマトに参加者からは「とてもおいしそう」という声が上がっていました。



トマトゼリーの調理指導は、とちぎ食育応援団である川村葉子さんをお願いして、家庭でも簡単につくれる楽しいレシピを紹介してもらいました。また、寒天とゼラチンの違いなどを丁寧に話しをしてもらい、トマト以外の食材でもいろいろなゼリーがつかれる方法をアドバイスをいただきました。トマトの皮の湯むきを参加した皆さんが挑戦をし、キレイに剥けた皮に感動していました。



こちらの親子は、トマトのヘタをとっている様子になります。今回初めて包丁を使ったようですが、お母さんと一緒にゆっくりヘタ取りを行い、上手にできたようです。参加したお友達からは「包丁が使えてよかった。今日の講座をきっかけにお料理づくりに挑戦したい」。また、お母さんからも「このような機会を与えてもらい感謝している。」と感想をいただきました。



最後に寒天で固めたトマトゼリーに、生クリームのおトッピングを行い完成としました。大きなトマトが一つゼリーに入っているの、一人で食べられるのか不安な様子ですが、楽しそうに生クリームを絞っていました。とても簡単にできたトマトゼリーを見て「お友達にも紹介したい」と感想をいただきました。