



I·V·Aレポート

認定No.

44

ニックネーム:

zenchan

タイトル:

いわき野菜アンバサダーミーティング

こんにちは。

12/9に行われた、いわき野菜アンバサダーミーティングに参加して来ました＼(^o^)/

最初に下神谷のねぎ農家の新妻さん宅でねぎの収穫や苦労話などを伺いました。また今年とはとっくり芋がうまく育たなく大部分が売り物にならないと話していました。

野菜は気候などに左右され、毎年同じではないとのことで、農家の方は大変な思いをして消費者へ届けてくれているんだと痛感しました。



次に文化センターで調理実習です。

萩シェフによる「ミニトマトのキャラメリーゼ」「茹でネギのミモザ風」、彩花園の遠藤さんによる「マコモタケの中華風きんぴら」「あつあつトマ丼」です。

ミニトマトのキャラメリーゼは飴がけしたトマトに塩とじゅうねんをかけたもので、トマトの酸味と飴の甘さが美味しかったです(^O^)。

茹でネギのミモザ風は、茹でたネギにフレンチドレッシングをかけ、みじん切りのゆで玉子を散らしたものです。

ネギにフレンチドレッシングが合うなんて、びっくり(\*\_\*)。

マコモタケのきんぴらは、しゃきしゃきしたマコモタケの食感は癖になりそうです。トマ丼は玉ねぎや椎茸、とっくり芋のみじん切りと挽き肉を炒めトマトを加えて煮込みとろみをつけてご飯にかけたら出来上がり。ご飯が進みました。

野菜がたくさん取れるのでお子さんにも良いですね。

試食時には萩シェフからちょっとした料理のコツや美味しい料理のお話を伺ったり、普通では経験できない楽しい1日でした。

また参加したいですね。次回も楽しみにしています(^o^)