

# 地元食材で創作料理

小美玉で  
講習会 4品、主婦ら学ぶ

第2回小美玉食材加工講習会が4日、同市上玉里の玉里保健センターで開かれ、主婦ら約20人が地元食材のレンコン、ホウレンソウ、ニラ、イチゴを使った創作料理を専門家の指導で学んだ。

講習会は、地元農産物で料理をすること、その良さや料理方法について知ってもらおうと、小美玉地域再生協議会(同市空港対策課内)が主催。市が整備する直売所「空のえき」での料理提供な

どにもつなげていく。講習会は座学と実習の2回に分かれており、今日は、先月開かれた座学を受けての調理実習。講師は料理研究家の馬場香織さんが務めた。

今回の料理は、①レンコンのお好み焼き②ちぢみほうれん草のカレー③ニラ饅頭(まんじゅう)④いちこのスムージーの4品で、参加者は5グループになって、馬場さんの指導を受けながら各1品ずつ仕上げた。

その後、完成した料理は、公募で集まった試食者約20人に振る舞われ、参加者は地元食材の可能性に理解を深めていた。

ニラ農家の東ヶ崎智子さんは「ニラは冬場が旬。ギョーザのようなこのニラ饅頭もとてもおいしい」と話した。(黒羽根勝弘)



地元食材を使った創作料理を作る参加者 小美玉市玉里保健センター

茨城新聞HPに動画

【茨城新聞HP動画】

[http://ibarakinews.jp/news/movies.php?f\\_jun=13915131028900&m\\_id=wXLz6irVCwQ](http://ibarakinews.jp/news/movies.php?f_jun=13915131028900&m_id=wXLz6irVCwQ)