

「釧路産パプリカで地産地消クッキング」を開催しました！

【概要】

地場産品を使用した料理教室を開催しました。

- 日時 2021年3月23日（火） 10:30～13:00
- 場所 釧路市生涯学習センター（釧路市幣舞町4-28）
- 参加 18人
- 講師 ファームレストラン クオーレ シェフ 漆崎雄哉 氏
- メニュー ①パプリカとナスのカポナータのブルスケッタ
②パプリカとズッキーニのフリッタータ
③パプリカと羊肉のフジリ



【実施内容】

講師には白糠町の茶路めん羊牧場の直営店ファームレストラン クオーレの漆崎雄哉シェフを招き、家庭でも簡単に作れるイタリア料理を教えていただきました。



はじめに事務局より今期で5期目を迎えた釧路産「パプリカ」について説明させていただきました。

今回の料理教室では、釧路産「パプリカ」をメイン食材とし、茶路めん羊牧場の羊肉を使用しました。

最初のお料理は「パプリカとナスのカポナータのブルスケッタ」を作りました。

カポナータとは野菜などをコトコト時間をかけて煮込んで作るお料理です。これを、こんがり焼いたバゲットにのせブルスケッタが完成です。次に「パプリカとズッキーニのフリッタータ」を作りました。

フリッタータはイタリアの家庭料理でもよく食べられているオムレツのことで、ふわふわ玉子に色鮮やかなパプリカと輪切りにしたズッキーニの断面がとてもきれいなお料理でした。

最後のお料理は「パプリカと羊肉のフジリ」です。

フジリは、らせん状の Pasta のことで日本ではカールマカロニなどと呼ばれています。フジリは、らせん状の Pasta の間に具材がよく絡むので、ナポリタンなどにもよく合うそうです。

デモンストレーションでは、塩の入れるタイミングや食材の切り方など、普段の調理にひと手間をかけることで美味しさに違いがでてくることなど詳しく教えていただきました。

作ったお料理はコロナ感染拡大防止のため試食は実施せず、お持ち帰りいただきました。

参加した皆さんからは「パプリカを使ったお料理を色々教えてもらって良かった」、「おしゃれなのに簡単に作れるので家でも作ってみます」などと嬉しいお声をいただきました。

今後もこのようなイベント等を通して、地場産品の良さや地産地消への理解を深めていきたいと思ひます。



くしろ産食材の

「どこで買える？」「どこで食べられる？」を解決！
販売店や飲食店の**最新情報**を発信中！

地産地消くしろネットワークFB→



事務局：釧路市産業振興部産業推進室
(担当) 中井、石川

TEL：0154-31-4550

FAX：0154-22-8972