



「くしろの地場産品を使用した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 2024年9月19日（木） 10:00～13:00
- 場所 釧路市生涯学習センター（釧路市幣舞町4-28）
- 参加 21人
- 講師 手づくりパン教室福ふく・福ふくパン 店主 福永 真澄 氏
- メニュー ①鹿肉ミートソースとモッツアレチーズのピザ
②タコと野菜の塩麴マリネ
③イチゴミルクプリン



【実施内容】

講師に手づくりパン教室福ふく・福ふくパンの店主 福永真澄さんを招き、地場産品を使用した美味しく簡単に作れるアレンジピザの他に2品を教えてくださいました。

今回の料理教室では、釧路産のパプリカ・ブロッコリー、浜中町産のエゾシカ肉、白糖酪恵舎のモッツアレチーズ、北海道産小麦の春よ恋、デザートは根釧牛乳、阿寒町産のイチゴで1品作りしました。



最初の工程は、手ごねから作るピザ生地作り。講師のご指導通り、なめらかになるまでこね、1時間程1.5倍になるまで発酵させます。発酵させている間にエゾシカ肉を使用した「鹿肉ミートソース」作りに取り組みます。ここでのポイントは、鹿肉をしっかり炒め、煮込み、水分を飛ばしておくことです。

2品目は、イチゴミルクプリン作りです。アガーアガーという寒天を使用して作ります。常温でも固まり、とても簡単に作れるのでミルクプリンだけではなく、オレンジジュースやコーヒー等でお試しくださいと講師よりお話がありました。

3品目は、タコと野菜の塩麴サラダ作りです。ブロッコリーを茹で、タコやパプリカは食べやすい大きさに切り、講師お手製の塩麴で和えるだけの栄養満載簡単レシピです。

発酵させた生地を20cmくらいの円形にのばし、ミートソースやパプリカ・トマトをトッピング。酪恵舎のチーズをちぎってのせ、オーブンで8分ほど焼き上げます。その間、サラダの盛り付けやミルクプリンに講師お手製のイチゴジャムをのせ、焼きあがったグループから試食をしてもらいました。試食中は、音別町特産のキクイモ茶を試飲していただきました。



試食中は、当団体事務局からは「地産地消」や「地場産品」についてお話をさせていただき、「地場産品」への理解や普及促進を呼び掛けました。

参加した皆さんからは、「とても簡単にできて美味しかった！」、「ボリュームがあって食べきれない。」、「焼き立てのピザが食べられて嬉しい！」など、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ただきたいと思います。

くしろ産食材の

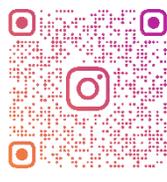
「どこで買える？」

「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！



↑ Facebook



↑ Instagram

事務局：釧路市産業振興部産業推進室

（担当）秦野、石田

TEL：0154-31-4550

FAX：0154-22-8972