



「釧路の地場産品を使っ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 2023年10月27日（金） 10:30～13:30
- 場所 釧路市生涯学習センター（釧路市幣舞町4-28）
- 参加 20人
- 講師 Cafe ikoro 店主 旭 裕子 氏
- メニュー
 - ①ポパイライス
 - ②白菜とベーコンの甘酢和え
 - ③秋鮭とかぼちゃの春巻き
 - ④イワシのハーブグリル
 - ⑤ブランマンジェ



【実施内容】

講師に、Cafe ikoroの店主 旭裕子さんを招き、地場産品を使用した簡単に作れるアレンジメニュー全5品を教えてくださいました。

今回の料理教室では、釧路産のイワシ・秋鮭、山根農園の野菜、道東鶏卵の卵、根釧よつ葉牛乳、白糖酪患舎のチーズを使用した4品と、北海道サラダパプリカのパプリカ、根釧よつ葉牛乳、タカナシ乳業の生クリームでデザート1品を作りました。

最初のお料理は、デザートとなる「ブランマンジェ」を作りました。根釧よつ葉牛乳とタカナシ乳業の生クリームを使用することで濃厚な味わいとなり、ポイントに北海道サラダパプリカのパプリカジャムを乗せ色鮮やかに仕上げました。更に2～3品目の「白菜とベーコンの甘酢和え」や「ポパイライス」は、山根農園の白菜・ほうれん草を使用し、冷凍保存できるペースト作りや簡単に作りあげられる和え物の作り方を教えてくださいました。



メインは「秋鮭とかぼちゃの春巻き」、「イワシのハーブグリル」の2品。秋鮭のかぼちゃの春巻きには、ポイントに白糖酪患舎のスカモルツァを使用しました。イワシのハーブグリルでは、イワシを簡単に捌ける方法やオススメのハーブを教えてください、グリルで上手に焼く時のコツなどを教えてくださいました。

完成後は参加者みなさんで試食をしてもらい、音別町特産のキクイモ茶を試飲していただきました。その間当団体事務局からは「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、「イワシの簡単な捌き方を知り、イワシへのハードルが下がった！」、「どれもボリュームがあって見た目もお腹も大満足。」、「改めて地場の食材は美味しい！」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

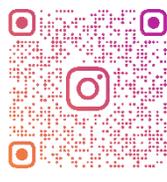
「どこで買える？」

「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、吉田

TEL：0154-31-4550

FAX：0154-22-8972