

料理講習会を開催しました

○実施日 10月22日

○場 所 木曾町

○内 容

農村生活マイスター協会木曾支部では、伝統野菜の赤かぶ、伝統食のすんきの消費拡大を目的とするメニューを考案し、料理講習会を開催しました。

赤かぶ、すんきを使った料理は、「赤かぶのポタージュスープ」と「クリームコロッケすんきのタルタル添え」です。

すんき製造の際、利用されない蕪の部位の活用について対策が求められていることもあり、今後も新たなメニューを開発し、消費拡大に向けた取組を進めていきたいと考えています。



写真1：講習会風景



写真2：「赤かぶのポタージュスープ」

「クリームコロッケすんきのタルタル添え」