



タケノコ料理を作る会員（神奈川県相模原市で）

食材無駄なく

タケノコの保存法学ぶ

神奈川・JA相模原市女性会料理講習

神奈川県のJA相模原市女性会田名支部加工グループは6月中旬、相模原市の田名公民館で料理講習会を開いた。同グループは、旬の食材を加工し無駄なく食べるための

神奈川のJA相模原市女性会田名支部加工グループは6月中旬、相模原市の田名公民館で料理講習会を開いた。同グループは、旬の食材を加工し無駄なく食べるための

技術を会員相互に教え合う。本年度はみそやこんにゃく作りなどを予定している。

今回は「タケノコの保存方法」について学び、会員14人が参加した。材料には、4月に取れたタケノコを加工し冷凍保存しておいたものを使った。

講習では「保存には砂糖がポイント。ゆでたタケノコの水分を拭き、満遍なく砂糖をまぶして冷凍庫で保存する」といい、使うときは自然解凍で

と説明があった。

会員はタケノコご飯、きんぴら、白あえの3品を調理。同グループの山口桂子代表は「活動は、昔ながらの保存方法や加工技術を教えてもらえ、地域の人と交流できる貴重な機会」と話した。

（神奈川・相模原）