



手作りピザ作り教室

2月23日 平野地域活動委員会(大阪市) 市民交流センターひらの 参加33名(うち子ども8名)



《生地材料》

強力粉……180g 薄力粉……120g
塩……小さじ1 砂糖……小さじ1
水……150cc ドライイースト……3g
オリーブオイル……小さじ2

《作り方》

- ①材料をすべてボウルに入れて混ぜて、生地に弾力が出るまで平らなところで手でこねる。
- ②発酵を早めるために鍋のお湯にボウルごと湯せんする。指で生地を押して戻ってこなければ生地完成。
- ③形を整えフライパンで両面を焼く。
- ④焼き終われば生地を広げてピザソースを塗り、その上に玉葱、ピーマン、ウインナー、チーズなどを盛り付け、あとはオーブンに入れて焼きあがり待つ。

ピザは本来家庭料理ですが、なかなか自宅で作る機会もなく、でぎ上がった状態でしか知らない子どもたちも多いのではないのでしょうか？基本の生地作りから学んでいただき家庭でも楽しく簡単にクッキングができるように、それが子どもたちへの食育にもつながるようという思いで開催されました。同時に少しでも委員会活動に関心を持っていただく仲間を増やしたいという主催者の皆さんの思いも込められていました。

まずはピザ生地作り。スタッフが準備した材料を各自ボウルに入れて混ぜて、生地に弾力が出るまで平らなところで手でこねます。けっこう力が入る作業ですが、小さいお子様もママと一緒に楽しそうに奮闘している姿がとても印象的でした。経験豊かなスタッフの組合員さんも慣れない作業をする皆さんに丁寧にアドバイスをされていて自然に参加者とスタッフ、参加者同士のコミュニケーションがとれていた様子でした。



枚方合同地域活動委員会 出展 第8回 ひらかた食育カーニバル

2月11日 ラポールひらかた 来場者11,061名(主催者発表)



今後、お家の方と一緒に作りたい料理をアンパンマンのエプロンに書いてもらおうコーナーも

枚方地域の皆さんが「みんなで作って食べよう」ギョウザのストラップを作るこのテーマで出展されました。

テーマには「親子で楽しく料理を作ることコミュニケーションもつまね、食について一緒に学ぶことができる」ということを実感してほしいという思いが込められています。今回は「ギョウザ」が取り上げられました。

まずはギョウザの皮について小麦粉の原料である小麦の話から具材の牛肉、豚肉の部位や産直の話、どのような野菜が使われているかを各コーナー担当の委員さんの説明を聞いて学んでいきます。途中クイズにも答えてギョウザストラップを作る具材(樹脂粘土製)をゲットし



組合員さんがストラップ作りを指導



見てみてー！野菜もお肉もいっぱいはいったぎょうざできたよー♪



行列ができるほどバルのブースは大盛況でした



コーヒーの淹れ方 学習会

参加21名
(うち子ども2名)

2月18日 鶴見北地域活動委員会(大阪市) つるみ店組合員集会所



入口さん(立っている方)にいろいろ質問



CO-OP
マイルドブレンド
中細挽き(粉)
200g×3
次回企画:5月2回



「コーヒーのおいしい淹れ方を学びたい」「普段飲み比べすることができないので、この機会にお気に入りの味を見つけない」との声で、コーヒーの淹れ方学習会を開催しました。

講師は小川珈琲(株)の入口さん。はじめに、「コーヒーについて」スライドを見ながら説明していただきました。

小川珈琲のこだわりは「おいしい」「コーヒーを「安定的」にお届けしたい」ということです。

コーヒーは農産物なので同じ物ではないが、仕入先に「こんな豆がほしい」とリクエストして安定した原料を仕入れています。そしてバリスタ(コーヒーを淹れる技術者)を育成し、焙煎やブレン

たコーヒーを作っています。講習では安定しておいしいコーヒーを淹れるポイントを教えてもらい、同じ豆でも淹れ方によって全く味が違うのに驚きました。

実際に自分たちでも3種類の豆を使ってコーヒーを淹れて飲み比べをし、自分の味を見つけることができました。

参加者からは「これからは毎日のコーヒータイムが豊かになります」という感想が寄せられました。



和菓子の万寿や見学

3月4日 野崎パル委員会(大東市) 参加10名



春向き新商品の試食も♪

ある工場は、昨年5月に新しく建てられました。創業から30年以上たち、お手頃な価格で老舗の和菓子屋に負けない味を、の精神はそのままに、季節限定商品など新しいことにチャレンジできるようにしたとのこと。この日の見学では、三色団子をはじめ、おはぎ・桜ついろ・よもぎ団子……さまざまな製造の様子を見ることができました。「小豆の炊き方は商品によって変えているんですよ」など工場長の濱千代さんから聞いています。

見学後は桜ついろの試食と質問タイム。参加者は「工場に入るときに着替えや数回の手洗いなど緊張感があり、衛生面でキッチリされている様子が分かった」

「作る工程を見たり、試行錯誤して良い商品を作ろうとしている話も聞けて良かった」と、さらに和菓子が好きになったようでした。

と、ふわりと甘い香りが。「ここではガラメ入りカステラも作っています。オープンも新しくなってふんわりした焼き上がりに仕上げることでできます」。

桜つき
みたらし団子
3本
次回企画:
5月2回

