



出張市場講座「子どもも食べられるアサリ入りしもつかれ作り」レポート

1月21日に総合コミュニティセンターで出張市場講座「子どもも食べられるアサリ入りしもつかれ作り」が開催されました。

講師は、中央卸売市場内でしもつかれを1年じゅう製造・販売している（有）旭家黒崎食品工業の代表取締役 黒崎 榮さんでした。

参加者は、鬼おろしで大根と人参を「力を入れすぎてもダメですよ。」とアドバイスを受けながら悪戦苦闘。おろした大根と人参をを鍋の下に敷き詰め、サケなどの焦げやすいものは上に入れて火にかけました。大根などからの水分が出てくるのを混ぜずにじっと待ちました。水分がたくさん出てきたら混ぜ、水分の飛ばし具合でうま味が決まるということでした。

4グループとも上手にしもつかれを作ることができ、満足そうな笑顔。そして、最後にアサリの味付けされたものを混ぜて完成。アサリを入れることにより、ぐっとコクが増しおいしくなりました。

最後に、他のグループのしもつかれの味見に伺う姿も見られました。同じように作っても大根や人参の量が若干違うだけで味わいも少し違っていたようでした。

「これなら、子どもにも食べさせられる」と言う声も聞かれました。参加者の皆さんも「アサリ入りしもつかれ」に満足し講座は無事終了いたしました。



