

鶏卵・鶏肉料理講習会開催

下関市生改連が鶏卵・鶏肉を使った料理講習会を開催

分類：新着ニュース, 農業

登録日：平成 28 年 9 月 13 日 | 下関農林事務所農業部

9月8日(木)、下関市生活改善実行グループ連絡協議会は、会員 21 名が参加し、山口県養鶏協会との共催で「鶏卵・鶏肉を使った料理講習会」を行いました。

参加者は養鶏協会から、県産鶏卵・鶏肉の安全性や栄養素などに関する知識を、シニア野菜ソムリエの柳井さつき氏からは料理方法を学びました。

調理実習では、「けんちょうマヨネーズ風味」、ミニトマトやクリームチーズが入った「洋風茶碗蒸し」や、「やまぐちソウルフード創作グランプリ」グランプリ受賞レシピである「親子揚げとりたまめし揚げ」等5品を作りました。

参加者からは、「食材の意外な組み合わせがおいしくて驚いた」、「今日来られなかった他のグループ員にも教えたい」等の感想がありました。

下関農林事務所農業部では、今後も地域の食生活を含めた地域文化の伝承活動や仲間づくり等、生活改善実行グループ連絡協議会の取組を支援していくこととしています。

(下関農林事務所農業部 垣内知美)



調理実習の様子



できあがった料理

問合せ先

メール：a171071@pref.yamaguchi.lg.jp 電話：0837-66-1206