

令和5年度 学び・生かすあおもりグループ自主事業
りんごの木を育てる講座③ 実施結果報告

「りんごのお菓子作り講座」

- 1 日 時 令和5年12月2日（土）10:00～12:00
- 2 会 場 青森県総合社会教育センター 調理実習室
- 3 講 師 山谷詠子（ジュニア野菜ソムリエ、だしソムリエ3級、食育アドバイザー）
- 4 参加者数 10名
- 5 内 容

- ・ 師走らしい寒い天気であったが早くから参加者が集まり期待の高さが伺えた。
- ・ 「りんごの木を育てる講座」の“袋掛け”、“収穫”に続いての料理講座。中庭で収穫したりんご（ふじ）を使い、家でも簡単に作れるお菓子を紹介。
- ・ 講師のアシスタントが各調理台に1人ずつついてお菓子作りをサポート。参加者はみな和気あいあいと「りんごフライパンケーキ」と「りんご春巻き」を作った。フライパンケーキがうまく焼けるとテーブルからは拍手があがり、笑顔が溢れていた。
- ・ お菓子作りの合間に、スターカットによるりんごの試食があり、講師の先生からは、皮ごと食べることの栄養価や生ゴミが減る効果について触れていた。
- ・ 講師の先生から、柔らかくなったりんご等を捨てることなく利用できる「簡単にできる！りんごご飯」の紹介があった。地産地消、フードロスのお話も交えて紹介。炊きあがったご飯は参加者に持ち帰っていただいた。
- ・ 参加した小学生からは「りんごが今までよりも好きになった」とうれしい発言があった。

