

平成 23 年 01 月 25 日 「桃色ウサビハム」

掲載日:2011 年 1 月 25 日

平成 23 年 01 月 25 日 「桃色ウサビハム(料理教室)」

まず先にお知らせ

明日から中の人出張してきます。

2月のデスクトップカレンダーの写真はスキー祭りのものになりました。

そのため、配信は2月7日になります。

また、みなさまからいただいたコメントにウサビと中の人が

回答するコーナーを設置しました。こちらもどうぞご覧ください。

さて、今朝のこと、

産業振興課のキョーコちゃん(大学の後輩)が

ウサビのデスクにやってきたかと思うと、

「今日、9時から調理室集合です。」

とだけ云って去って行きました。

時刻は8時55分

とりあえず、云われるがままウサビの用意をする中の人



1分くらいあればウサビは着られる

で、役場2階の調理室にいとってみると...



ちょっとした謝肉祭・・・血沸き、肉踊る



ウサビ「あれ…？食われちゃう？」

実はこれは役場の産業振興課農政係が主催している

「**地産地消推進事業講座**」というもので、

地元の産品を使った**料理教室**でした。

毎年1月に開催していて、地元の豚肉を使ってハムを作る講座をしています。

とりあえず、キョーコちゃんからみなさんに紹介してもらい



肉を片手に紹介されるとなんか怖い

みんなのお手伝いをしてきました。



鍋をかきまぜるウサビ



肉をやわらかくするウサビ

今回の講座は味付けまでだったので、

次回、2月4日に燻製作業があるそうです。

ウサビも肩ロースを2ブロックほどつくりました。

ハムが完成しましたら、ウサビのあさひまち探検で詳しくレポート記事を書きます。

講座参加者のみなさま、今日は本当にお世話になりました。