

料理講習会

12月19日（土）に、古川クッキングスクールにて、料理講習会実施しました。この時には、5品作りしましたが、すべての料理に体験交流部で育てたかつお菜を使用しました。

○古川年巳先生と助手の佐藤さん
料理の説明を受けました。



○調理の様子



○博多雑煮のだし汁は、焼きあご、煮干し、昆布、
干し椎茸を一晩つけておきます。



○おいしくいただきました。



○出来上がり（5品作りしました。）



○郷土料理についての講話もありました。



かつお菜の成長

体験交流部員の実家（東区の蒲田）の畑をお借りして、博多の伝統野菜である「かつお菜」を、工夫を重ね守り続けたかつお菜の種を頂いて育てました。部員で毎週当番を決め、水やり、草むしり、間引きなどをしました。

○9月12日 畑作り



○9月24日 種まき



○10月4日

種まきから10日目。双葉がでました。



○10月24日

大きくなった葉は、少し虫食いがありました。たくさん間引きをしました。



○12月5日

立派に成長しました。とてもおいしそうです。



○12月18日

料理講習会前日。とても寒い日に収穫をしました。

