

とちぎの恵みを知って使って味わう家庭実践講座
すごいぞ、栃木の果物～ぶどう～ ぶどうパフェをつくろう(9/3)を開催しました。



今回の家庭実践講座は「ぶどう」をテーマに、ぶどうパフェに挑戦です。会場中には、ぶどう(シャインマスカット)の甘い香りが漂い、早くもパフェ作りの雰囲気。ぶどう農家さんの代表として栃木市から小林真理子先生が出席され、栽培方法の紹介や、ぶどうの美味しい食べ方、保管方法等を詳しく解説してくださいました。



調理の講師は、とちぎ食育応援団員で野菜ソムリエプロである川村葉子先生が、担当されました。ぶどうのパフェ作りは川村先生のレシピで、だれでも簡単に美味しく作れ、御家族で楽しめるメニューでした。準備された沢山のシャインマスカットに参加された皆さんも大変興奮しておりました。



開始早々、皆さんは、思い思いのパフェ作りに没頭していました。

大変可愛らしくぶどうをならべて、スポンジケーキとホイップクリームでトッピングがはじまりました。ぶどうの粒がとても大きくて、カップからはみ出してしまう参加者もいましたが、無事にフタを締めて完成です。



こちらの参加者は、お母さんと息子さんでしょうか・・・同じ家族でも全く違うパフェができるところが面白いですね。

早くお家に持ち帰って、沢山のとちぎのぶどうを食べて欲しいですね。ぶどう農家さんとも直接お話出来て、今まで以上にとちぎのぶどうの大ファンになっていただきました。