

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～もも～ ももクレープをつくろう(7/27)を開催しました。



今回の家庭実践講座は「もも」をテーマに、クレープ作りに挑戦です！
参加された方々は、10組29名で！早々に会場入りをされ、講座の開催が楽しみで待ちきれない様子でした。
県産桃を使用して、どのようなももクレープになるのか興味津々ですね。
まずは冒頭で、ももの栽培の状況を学びました。



講師は、とちぎ食育応援団で野菜ソムリエプロである川村葉子先生がご担当されました。
先生は、自ら、真岡市内で和菓子のお店を運営されています。お菓子作りの専門家でもあります。ちょっとコツがいる「もも」の扱いですが、皮のキレイなむき方や、上手に果肉を切り分ける方法を教えていただき、参加されたみなさんに挑戦してもらいました。



次にクレープの生地作りに挑戦です。
こちらは、親子で協力して、作り上げている様子ですね。お母さんには、簡単にできてしまうお調理の加工も今日はお子さんに体験してもらいました。親子で仲良く作っている様子が、大変微笑ましく思いました。
クレープ生地材料は小麦粉と卵、砂糖に牛乳でした。
この後は、フライパンを使って焼き上げました。



完成したクレープ生地にはトッピングを行いました。生地を上手に折り込んで、生クリームを絞り「もも」を添え、くるりと巻き込めば完成です。
コツとしては、生クリームを少なめに添えると、はみ出さずにキレイに仕上がります。
また、希望に応じて、メイプリシロップをかければ、とても美味しそうなおももクレープのできあがりです！