

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、栃木の野菜～さつまいも～ さつまいもタルトをつくろう(10/22)を開催しました。



今回の家庭実践講座は「さつまいも」がテーマでした。

参加された方は11組27名で、県産のさつまいもを使用した人気のタルト作りをしました。

冒頭に栃木県女性農業士である落合千枝子先生から、県内のさつまいも生産の状況や先生自身のさつまいも栽培の紹介されました。さつまいもは種ではなく苗から育つ話しを聞いて驚いていました。



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。

先生は、自ら、真岡市内で和菓子のお店を運営されており、お菓子作りの専門家でもあります。

みんな大好きな旬のさつまいもについて、日本国内に伝来した経緯やさつまいもの種類等を紹介しました。

また、さつまいも調理に関するテクニック等も披露していただきました。



蒸かしたさつまいもを裏ごししている様子になります。

さつまいもは、少しずつ裏ごしにするのがコツで、親子共同で行いました。

たくさんのさつまいもを裏ごしするのは、中々大変な作業でしたが、丁寧に作業を行い、無事に美味しそうなさつまいものペーストを完成することができました。

このままでも十分に美味しいですが、ここでは我慢です。



最後に、タルト生地に絞り袋にさつまいものペーストを入れ、絞り出して完成となります。こちらの作業は、参加者のみなさんは、とても楽しそうに行っていて歓声があがってきました。また、完成したタルトはどれも個性的で、大変美味しそうでした。参加者からは「さつまいもの栽培やとても簡単にタルトができることを知りました。お家でも是非つくってみようと思います」と感想をいただきました。