

とちぎの恵みを知って使って味わう家庭実践講座
すごろ、栃木の野菜～いちご～ とちあいかミルクをつくろう(1/15)を開催しました。



今回の家庭実践講座は「いちご」がテーマで、最近スーパーなどでも見かけるようになった“とちあいか”を沢山使っていちごのジェラート作りを体験しました。佐野市でたくさんの“とちあいか”を栽培している島田邦江先生が、とちぎのイチゴ栽培について、紙芝居を使いくわしく解説してくれました。紙芝居は手作りだそうで、お友達の農家さん達も駆けつけてくれました。



いよいよ、とちあいかミルクの調理に入ります。参加した皆さんは、牛乳と砂糖だけで、ジェラートができるのか？まだ不思議に思っているようでした。材料が入っているビニール袋を沢山振って、ジェラートを作っていきますが、結露がすごく、とても冷たいので、タオルに包んで仕上げていきました。みんなで協力しなければ、美味しいジェラートはできないので、順番を相談しながら、担当を決めていました。



とちあいかミルクはいちごと牛乳と砂糖だけのシンプルな食材のみ。氷をいれたビニール袋の中でゆっくり凍っていきます。時間にして10分くらいでしょうか……。家族皆で交代しながら凍らせていきました。どんなジェラートになるのかとても楽しみです。牛乳が凍り始めたらとちあいかをいれて、更に凍らせていきました。牛乳が、優しいピンク色に染まり、いちごがキレイにつぶれてとても美味しそうです。



できた“とちあいかジェラート”を器に盛り付けて完成です。とちあいかも沢山使っていますので、トッピングでも、いちごがこぼれ落ちそうです。この後、美味しくいただきました。ある参加者からは「こんなに簡単にイチゴのジェラートができるなんて知らなかった。お家でも是非作ってみたい」と感想をいただきました。