

「米粉でスイーツ作り体験」 【概要】

日 時 平成20年7月31日(木) 13:30~16:00

場 所 水戸市三の丸公民館 調理室

参加者 親子6組14名

7月31日(木)水戸市三の丸公民館で、親子6組14名が参加して米粉を使ったスイーツ作り体験が開催された。主催者を代表して茨城農政事務所次長のあいさつのあと、パティシエの田所淳子さんが講師となり、参加者を前に調理デモンストレーションが行われた。参加者は、プロの手際の良さに驚きながら、レシピを参考にして親子が協力してスイーツ作りに挑戦した。



米粉を使ったスイーツレシピは、①炊飯器で作る米粉のケーキ、②米粉のチョコレートババロア、③シンプル米粉レモンマドレーヌ、④レモンソーなど米粉を材料にして簡単手軽にできることと家庭にある道具や材料で作れるものを基本に組み立てたものとなった。参加者の中には、材料を入れ忘れたり、入れる順番を間違えたりなどの失敗もあったが、自分達で作った米粉のスイーツの出来映えに満足していた。



調理終了の後、自分達で作った米粉のスイーツを親子で談笑しながら試食し、食事バランスガイドの説明と意見交換がされた。参加した親子からは、「米粉で作れるのでびっくりした」「子どものおやつにぴったり」「簡単なので今後も作りたい」「親子でまた参加したい」と好評だった。

