



平成 23 年 1 月 26 日(水)、愛知県畜産総合センター調理室にて、  
青年女性部による牛乳を使った料理講習会が行われました。

講師に栄養士の小栗先生をお招きして、**もちとチーズのパワフルミルク鍋、**

**青菜と長いものカッテージチーズ和え(あっさり昆布味)、オレンジ風味のレアチーズ**を作りました。



講習会が始まりました。まずは先生から資料に基づいて、骨の仕組みなどの話と今回のレシピの説明を受けました。その後、1班6名ずつの4班で調理スタートです。



先生からアドバイスをもらいながらどの班もそれぞれ段取りよく調理できました。そして3品が完成です！



先生を囲んで食事会★★

### ★講習会の感想、今後の開催へ向けて★

今回の料理講習会に参加して、牛乳を使ったいろいろなレシピを考えるキッカケになったとのことが出て、たくさんの方が参考になったと感じてくれたようです。

このような講習会を、来年度以降どのようにしていくか、今後の展開を考えていく必要があると感じました。

先生のお話によると、料理講習会は基本的には平日の昼間に行われるそうです。

今後、例えば一般の女性と酪農家の子弟との交流の場として、このような料理講習会を企画した場合は、早めに先生にお伝えすることができれば、検討してもらえるそうです。(交流会は休日等に行う予定なので)

**牛乳の新しい可能性の発見や、消費拡大への手がかり、そして交流の場としての料理講習会をこれからも発展させていきたいですね！！**