

つやま子ども 未来塾

《料理教室「味噌ぼーるを作ろう」》を開催しました！

【日時】 7月30日(土) 10時 ~ 正午

「つやま子ども 未来塾」5・6年生親子対象の3回目の講座は、津山市農村生活交流グループ協議会のみなさんに、津山の農産物を使って作る加工品や味噌づくりのお話しをしていただいた後、味噌を使った料理教室で、味噌ぼーるとホイコーローを作りみんなでおいしくいただきました。

「津山市農村生活交流グループ協議会」とは？

津山市農村生活交流グループ協議会は、住み良い地域社会の実現に協力することを目的として積極的に活動をしています。活動の1つとして、消費者と農業者の交流会等を開催し、地場農産物の良さを様々な世代の人たちに伝えています。



「味噌ぼーる」とは？

味噌と具材を丸めてラップでくるんだ即席味噌汁のもと。だしと具になる乾物が入っているもので、おわんに入れて熱湯を注げば、簡単に味噌汁ができあがる。昔、飛脚や丁稚などが栄養補給に持ち歩いていたものを現代風にアレンジしたもので、冷凍保存もできる。



参加した子どもたちの感想

「朝、時間がなくてもこれならすぐにできて便利だなと思った。また、津山にはいろいろな特産物があることがわかった。」

「津山産の食べ物がいっぱい出てきて、とてもうれしかったです。味噌ぼーるは、飾りつけや色鮮やかなものなど、考えるのが楽しかったです。ホイコーローは味付けやみじん切などむずかしかったです。でも、上手にできたので良かったと思いました。」

「私も大きくなったら農業をやってみたいです。ご飯も味噌ぼーるもホイコーローも全部おいしかったです。」

「味噌の作り方を全く知らなかったのととても勉強になりました。思ったよりも料理が簡単で、上手にできたとき、ものすごくうれしかったです♡。とってもおいしかったので、家でも家族に作ろうと思います。」