

「コシリカリで育った豚肉」を使った料理セミナー開催！！

12月5日（土）肥育豚にコシヒカリを給与した試験が終了し、生産されたふくいポークを使った料理セミナーをJA花咲ふくい坂井支店で開催しました。講師には、浅田クッキングスクールの浅田校長を招き、公募した35名が参加しました。中には、料理腕自慢の小学生も2人参加していました。

前半は、畜産試験場の試験内容やコシヒカリを給与した豚の肉質等を職員が説明し、続いて「食の科学」のビデオも聴講し、お肉のうま味等に理解を深めて頂きました。

後半は、まず浅田校長から「豚肉の南蛮漬け」「ビーフシチュー家庭風」のレシピや料理方法等について説明をして頂きました。いよいよ料理実習室へ移動し、待ちに待った料理を開始。お肉を焼いたいい香りが充満し、手際良く調理していました。「いただきまーす」。「こんな単時間で、こんな美味しい料理ができるなんてね！」「このお肉はどうしたら手に入るの?」。皆さん満面の笑顔で全員完食です。

