

青森ほたてキャラバン隊・親子料理教室 開催

〔(財)むつ小川原地域・産業振興財団支援事業〕

「親子料理教室」は、夏休み期間中の子供達を対象に、県産ほたての消費拡大や食育推進を目的として、青森県漁業協同組合連合会、むつ湾漁業振興会、青森県ほたて流通振興協会が主催し、弘前市、平川市、鶴田町で開催しました。

参加者は、講師の水嶋優子先生(栄養士)の指導のもと、主催者が提供した蒸しホタテとホタテマヨネーズ、青森米本部より提供いただいたお米で、コーンとホタテのピラフなど全4品を料理しました。食事会では、美味しい・美味しいと連発し、親子の笑顔がいっぱいの料理教室となりました。

食事会の後は、眠いのを我慢しながら、青森ほたての歴史や養殖についても学びました。

今後は、10月に大鰐町で開催を計画しています。



7月23日(木) 弘前市



7月28日(火) 平川市



8月11日(火) 鶴田町

＜ホタテ料理メニューと材料＞

蒸しホタテ・ほたてマヨネーズを使用した料理4品

1. **ホタテマヨネーズとトマトのサラダ**
ホタテマヨネーズ 缶詰・キャベツ・キュウリ・トマト・塩
2. **ホタテのベーコン巻き**
蒸しホタテ・青じそ・ベーコン・サラダ油・塩コショウ・ミニトマト
3. **コーンとホタテのピラフ**
米・蒸しほたて・コーン・バター・コンソメ顆粒
塩コショウ・パセリみじん切り
4. **ホタテのチャウダー**
蒸しホタテ・ジャガイモ・人参・玉ねぎ・ベーコン
固形スープの素・水・牛乳



鶴田町での「ほたて養殖」勉強会
稚貝の確保が大変・昭和38年「玉ねぎ袋」が画期的発明



ほたて料理4品完成 美味しそう