

学びのネットワーク 市民講師によるサロン塾

第5回 料理 太巻き寿司

講師 水谷 光子氏
(富士見市市民人材バンク登録者)

報告者：江良 和子

日時：平成29年9月4日（月）13：30～16：30

会場：鶴瀬公民館 いきいき活動室

参加者：21名

報告者：江良 和子

挨拶の後、講師から『太巻きずしは千葉県から広がった』等のお話をうかがいました。

作業は、まず炭酸飲料でフルーツゼリーを作り、冷蔵庫に入れて冷やしかためるところからスタートしました。

そして太巻きずしに挑戦！『薔薇の花』は薄焼き玉子を2枚使い、ピンクのすし飯、白いすし飯に紅しょうが2種類、そして野沢菜3本上手に配置して巻き上げました。後半の1本は『桃の花ずし』で、こちらも立派な太巻き寿司となりました。受講生の皆さんも、きれいに仕上がり、嬉しいと喜んでいました。

時間を少々オーバーしてしまいましたが楽しい時間でした。デザートを食べ、太巻きずしはそれぞれお土産としてご家庭に持ち帰りました。







