おいしいだしをとろう！

浜田市食育推進キャラクター
びぃびくん

R6.12. 10 食育講座

からだに優しくおいしい和風だしの種類と取り方を学び、だしの飲み比べをしたり、いりこの下処理体験をしました。
昔ながらの本格的なかつお節削り体験をしました。なかなかできない体験に親子で興味津々で取り組んでいました。

☞ポイント

昆布とかつお節の混合出しは相乗効果で旨味がさらにアップします

講座の様子です

かつお節本節と削り器

かんなを削るように力を抜いて向こうにスーッと押しあてて削ります。

☞いりこの下処理のポイント

いりこの頭と腹を取るのに水につけた物と乾いた物とやったところ**水につけた方が腹がとりやすい**ことを体験しました。

季節の野菜の大根と小麦粉片栗粉で作った「大根もち」はたれにつけるとおいしさアップ！！