

## 安全・安心な《エコープマーク品》を使って、『親子料理教室』を開催

まず「触れてもらうこと」が大切

J A全農関東生活事業所では、J Aあつぎの協力のもと、9月23日（秋分の日）に、J Aあつぎ農産物直売所「夢未市」にて、安全・安心なエコープマーク品を使用した『親子料理教室』を開催しました。

利用者に「エコープマーク品の良さを知ってもらうために、実際の商品に触れてもらう」との企画です。企画コンセプトは、次のとおりです。

①エコープマーク品を幅広くPR  
エコープマーク品の良さ、こだわりを若年層にも幅広く知ってもらう  
目的で、小学生のお子様を対象としました。

②生産者と消費者の架け橋となる  
地場野菜を活用した料理提案（地産地消）。

全農神奈川県本部オリジナル乾麺を使用した料理提案。

③食育  
作ることの楽しさや大変さを実感することにより、食の大切さを伝えるとともに、専門家による新たなメニューの提案。

④農産物直売所の活性化  
定期的なイベント実施と、お客様を飽きさせない工夫。

J Aあつぎ農産物直売所「夢未市」は、店舗内に調理実習室を備え、

昨年12月にオープンしたばかりの直売所です。来店されるお客様7組17名の参加で実施しました。

新たなメニュー提案で幅を広げる

料理教室の内容は、インパクトのある新たなメニューを提案することにより料理の幅が広がり、料理することの喜びを実感していただけることを目指しました。また、講師にはフードコーディネーターの大村多恵子先生を起用し、専門的な知識をまじえつつも、子どもでもわかりやすいものとなりました。

調理メニューは、全農神奈川県本部オリジナル商品の玄米こがしうどん



▲調理内容を説明する大村先生



▲(左) 焼きりんごケーキアイスクリーム添え  
▲(右) 玄米こがしうどんミートソース

を使用した「玄米こがしうどんミートソース」と、エコープ国産米粉ミックスを使用した「焼きりんごケーキアイスクリーム添え」の2品です。食材には、玉ねぎ・なす・りんご・サツマイモなど、地元産のものや、エコープブレンドトマト使用トイル・エコープ国産トマト使用トマケチャップ・エコープ土白糖等の調味料を使用しました。参加者からは、「うどんのスパゲッティは初めて食べたけど、とてもおいしい」「焼きりんごケーキは、難しいと思っていたけれど、とっても簡単でおいしい」など、とても好評でした。



▲切れ目を入れ、皮をむいて飾り切りに



▲「みんなでりんごを並べましょうね」



◀「よく混ぜたかな?」

また、直売所という新しい可能性を秘めたマーケットを活用しながら、利用者にエコープマーク品をアピールする良いきっかけにもなります。料理教室は調理施設等が備わっていないと開催できませんが、今後は調理施設の無い直売所に対しても提案できるイベントを考案し、JAと全農が一緒になって「生産者と消費者の架け橋」になれるよう積極的に展開していこうと思います。

今後も積極的な展開を

今回のイベントは、やってみても良かったと実感しています。参加者全員に喜ばれ、今まで知らなかった人にエコープマーク品の良さを体験し、知ってもらうことができました。新たな客層を広げていくためには、地道かもしれませんが、このような地域に密着した活動が必要と実感しました。

R・E・C・I・P・E

焼きりんごケーキアイスクリーム添え

アツアツの焼き立てケーキに冷たいアイス添えて

(材料:8人分)

- エコープ国産米粉ミックス 200g
- 牛乳(厚木産) 200ml
- エコープ上白糖 30g ●卵 1個
- りんご(厚木産) 1個
- さつまいも(厚木産) 80g
- エコープ上白糖 40g ●バター 20g
- ぶどう 8個
- バニラアイス(夢未市) 2個
- ミントの葉 適量

<作り方>

- ①りんごは皮をむいて種を除き、5mm幅のくし形切りにする。
- ②さつまいもは5mmの角切りにし、水にさらして水気をペーパーで拭く。
- ③ボウルに牛乳、砂糖、卵を入れて良く混ぜてから国産米粉ミックスを加えて手早く混ぜ、②を加える。
- ④フライパンに砂糖を入れて中火にかけ、キャラメル色になってきたらバターを加える。
- ⑤いったん火からはずし、りんごを均一に並べる。
- ⑥⑤に③の生地を流し入れ、フタをして弱火で約10分焼く。
- ⑦⑥を取り出し、お好みの大きさに切って器に盛り、ブドウ、バニラアイス、ミントの葉を添える。

玄米こがしうどんミートソース

食物繊維たっぷり具材のお手軽ミートソースをうどんにからめて

(材料:4人分)

- 玄米こがしうどん 2袋 ●合挽肉 200g
- にんにく(厚木産) 1かけ ●玉ねぎ(厚木産) 1個
- なす(厚木産) 2個 ●ピーマン 1個
- 赤パプリカ・黄パプリカ 各1/2個 ●ミックスビーンズ50g
- エコープコーン(缶詰) 100g
- エコープグレープシードオイル 大さじ2
- 赤ワイン 大さじ2 ●小麦粉 大さじ2 ●水 1と1/2カップ
- エコープ国産トマト使用トマトケチャップ大さじ8
- ウスターソース 大さじ1 ●コンソメ(固形) 1個
- エコープ上白糖 ひとつまみ
- エコープ味付塩こしょう 少々 ●粉チーズ 適量

<作り方>

- ①玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
- ②なすは1cm幅の輪切り、ピーマン類は型で抜き、抜き残った物はみじん切りにする。
- ③フライパンにグレープシードオイル大さじ1を入れて熱し、②を入れて焼き、いったん取り出す。
- ④③のフライパンにグレープシードオイル大さじ1を足し、にんにくを入れ、香りがでてきたら合挽肉を加えてバラバラになるまで炒め、赤ワインを入れる。
- ⑤④に玉ねぎ、ピーマンのみじん切り、コーン、ミックスビーンズを入れて炒め、小麦粉を振り入れ、こがさないようにさらに炒める。
- ⑥⑤に水、ケチャップ、ウスターソース、コンソメを入れ、約5分弱火で煮て、砂糖、味付塩こしょうで味をととのえる。
- ⑦うどんは袋の表示通りゆでて水洗いする。
- ⑧器に⑦を盛り、⑥をかけ、③を彩りよく盛る。
- ⑨お好みで粉チーズをかけてお召し上がりください。



▲「だんだん良いにおいがしてきたね」



▲「上手にできたね!いただきます!」