

料理講習会報告書

No. 1

団体名	実施日	実施者名
様	年 月 日 ()	
実施場所	天気：晴れ	
	参加人数： 人	

ご紹介した商品と料理

味どうらくの里	かくし味	秋田姫美人
手羽元のどうらく煮	茶碗蒸し	
山菜の炊き込みご飯	アスパラの浅漬け	
長芋ステーキ	たまごスープ	

◎手羽元のどうらく煮（味どうらく）

5~6人の方が作られているようでした。残ったつゆも「ゆで玉子に。」「スープに。」と使われているようでした。

今回も、各班ごとに作っていただいたのですが、私の班でも、作られている方がいらっしゃいましたので、その方に全てお任せして皆さんに紹介していただきました。

ご試食いただくと「軟っこくなっておいしい。」と喜んで食べていただきました。角煮やローストチキンを作られている方はいらっしゃいませんでしたので「同要領でできますよ。角煮なんかは箸で切れるくらい軟らかくなります。」「ローストチキンはあまり煮ると脱臼してしまうので、1時間以上は煮ない方がいいですね。」と言う事も紹介しました。

山菜の炊き込みご飯（味どうらく）

こちらは皆さんはじめてのようでした。レシピはお米2合に対しての分量ですが、人数が多いため3合で紹介しました。その為、味どうらくも大さじ6を皆さんで数えながら作っていただきました。

出来上がりをご覧いただくと「わあ～！きれいに出来上がってる～！」と炊飯器の中をのぞき込んでおりました。

ご試食いただくと「簡単にできるものな。」「味っこもちゃんと浸みでるな。」「これもいいごどな。」と喜んで食べて下さいました。

アスパラの浅漬け（かくし味）

県内産はまだ出回ってはおりませんが、これから旬を迎えるので紹介しました。

味どうらくを使ってない人： 0人	かくし味を使ってない人： 0人
------------------	-----------------

味どうらくやくし味を漬物としては使って下さっているようでしたが、アスパラは初めてのようでした。皮の固い部分をピーラーで削いでいただいて、食べやすい大きさに切ったら湯がいて…。と作っていただきました。漬け時間の30分はとうに過ぎていたので、慌ててつまみ食いをしていただいたのですが「味っこ浸みてる。」「もういいな！」と皆さんおっしゃいましたので、つゆを捨てて完成としました。

茶碗蒸し（かくし味）

こちら私我班では作られている方がいらっしゃいましたので、その方に先生役をやっていただきました。「たまごを3個割って…。」とか「水300ccさかくし味大さじ3杯入れて。」などと他の方に指示しながら作っていただきました。

出来上がって鍋のふたを開けると一斉に「わあ～！プルンプルンだ。」「大成功～！」と大喜びでした。

あんかけも皆さんに作っていただきました。あんかけをかけた茶碗蒸しは、皆さん初めてのようで「これでいいんだが？」「片栗粉足りにはぐにはが？」と私に聞きながら作って下さいました。「少しぐらいス入っても、これかければ誤魔化せるしから。」と話す皆さん「んだな。」と笑っておりました。

ご試食いただくと「トロツとしておいしい。」と食べて下さいましたし「あんかけもいいごどな。」と喜んで下さいました。

たまごスープ（かくし味）

今回は、タマネギをスライスして、それを炒めてから作っていただきました。最後に、たまご2個を溶いて出来上がり～！とあまり簡単なせいか？「これでいいの？」と心配される方もいらっしゃいましたが、ご試食いただくと「これもいいごどな。」「簡単でいいごどな！」と喜んで食べて下さいました。

長芋ステーキ（味どうらく）

こちら「これいいものな。何度も作ってるよ。」と作って下さっている方がいらっしゃいました。ただ、ちょっと厚く切りすぎたせいか？なかなか火が通らず、焦がしてしまったものもございましたが、試食する時には、サクサクととてもおいしく出来上がっておりました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



「去年の長芋まだあるがら、早速やってみる。」とおっしゃる方もいらっしゃいました。

◎その他

以前、JA大曲様の料理講習会に参加された会長様が「その時は代表で参加したんだども、その時参加出来ねえがった人たちさも教えてくて。」とのご依頼で実施させていただき事になりました。その時参加された代表の方が3人で「他の人は初めてです。」とおっしゃっておりましたので、普段紹介させていただき当社の代表料理をメインに紹介させていただいたのですが、実際には、他の婦人部様でも参加された方もいらっしゃって、10人以上の方が2回目、3回目の参加のようでした。そのおかげで、手羽元のどうらく煮や茶碗蒸し、長芋ステーキなどは作って下さっており、ご家庭でも喜んでいただいている様子が伺えてよかったですなと思いました。

「前に、豆乳だかなんだかの先生が来て、塩分を控えるようにって講習会あったのよ。その時「味どうらくは塩分が高いから使うな！全部捨てれ！」なんて言われたのよ！みんな味どうらく大好きで使ってるのに「全部捨てれ！」だと！なんだっけなよ！」とその先生に対してだいぶ憤慨されて教えて下さった方がいらっしゃいました。たぶん、だいぶ前にJA様主催で低塩を推進される先生が講演に来られて、味どうらくとまでは言わないまでも「5倍濃縮のつゆは塩分が高いので使わないように。」というお話しがあったそうですが、その時のことをおっしゃっているのではないかと思います。ちょっと脚色されている部分もあるかと思いますが、味どうらくに対しての思いも伝わってきて、とても嬉しく思いました。「味どうらくは塩分が12%くらいですので、逆に普通の醤油よりは低くなってますよ。」とお話すると「んだべ！」と怒ったような口調でおっしゃっておりました。

「テレビ、ラジオの紹介」「我が家の人気料理レシピ募集」「道の駅かみおか様とのコラボ商品」「おみやげ」の紹介もいつものようにしました。「テレビさ出でるしよな。」とおっしゃる方もいらっしゃいましたし「5月2日には倉田が出ますので、必ず見て下さい。」と紹介もさせていただきました。

今回は、JA秋田おばこ様で作られた「しゅしゅえっとまるしえ様」で実施させていただき事ができました。新しいという事もあり、殆どの道具も揃っておりましたし、ブラインドを開けると、お店からも駐車場からも調理室が丸見えになり、とても開放的で楽しくできました。店長様も「いつでも使って下さい。」とおっしゃ

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



っておりましたので、今後、何かあった時には使わせていただきたいと思いますとお
 ます。

今回は、会長様がお孫さんを連れてこられて、和やかな雰囲気でしたし、
 皆さんに喜んでいただけてとても嬉しく思いました。

ありがとうございました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会

