

～令和5年度飛騨市公民館講座開催レポート 第7号～

【秋の恵みでスイーツづくり】

10月24日(火)に、今が旬のりんごを使ったスイーツづくりが学べる講座を古川町公民館で開催し、14名に参加していただきました。講師には、飛騨市在住で料理教室を行ってみえる田中智枝氏にお願いしました。

市内で収穫できる旬の物、黒内果樹園のりんごと長尾農園のスペアミントを取り入れた2種類のスイーツづくりを学びました。



りんごの爽やかな味が楽しめる「りんごのゼリー」とパンケーキ風の手軽に焼くことのできる「タルトタタン」の2種類の作り方を学びました。スイーツづくりは難しく、作ることを少し躊躇してしまうイメージがあるところを田中先生の実演を間近で見て、お話(コツ)を聞いて簡単に作れるレシピを教わることができ受講生は、笑顔になり笑いが溢れとても朗らかな雰囲気調理を進めることができました。

りんごゼリーでは、生のレモンを絞ったレモン汁と市販のレモン汁とでは香りが違うためそれぞれの使う物によって分量を変えることやタルトタタンの生地を今回作るものよりもしっとりさせたい時にはヨーグルトを入れると良いことなど色々なコツを教えていただきました。

参加者からは、「簡単に作れるレシピで楽しくできた、家でも作ってみたい。」「先生のおおらかな人柄に気取らずとても楽しく安心して調理できた。」「今回のような地元の食材を使用した料理をどんどん取り入れて欲しい。」といった感想がありました。

