



「文銭巻き」の実演コーナー



出品料理を審査する福島市長



昨年、金賞を受賞した「Made-inつがるケーキ」を試食する来場者



つがるブランド農産物を使った料理コーナー



農家ならではの技を生かしたアイデア作品

市内の女性団体や生活改善グループなどがくらしの知恵を生かした工芸品や地元農産物を使用したアイデア料理を披露する「第25回 つがる市くらしの工夫展」が1月22日、松の館で行われました。

主催した市生活改善グループ連絡協議会の原田ひとみ会長は「昔ながらの知恵と工夫、アイデアが詰まった作品ばかりなので、生活の一部に結びつけてください」とあいさつ。

会場にはつがるブランド8品目の農産物を利用した料理60点、農作業の合間に作った稲わら細工や手芸品55点などが展示され、作り方を覚えよ

「自慢の1品」アイデア料理に舌鼓

市内の女性団体や生活改善グループなどがくらしの知恵を生かした工芸品や地元農産物を使用したアイデア料理を披露する「第25回 つがる市くらしの工夫展」が1月22日、松の館で行われました。

中에서도地元農産物を使ったアイデア料理の試食コーナーには長蛇の列ができ、昨年、金賞を受賞したMade-inつがるケーキ、長芋を使った玄米のせんべい、トマトの味がする黒大豆ご飯、すいかの生キャラメルやジャムなどを試食しながら、来場者は舌鼓を打っていました。

また、地産地消を推進するため、女性団体等が手作り加工品や葉牡丹などの販売、生活改善グループによる農作業用品の作り方の紹介も行われ、来場者の関心を集めていました。



アイデア作品の部門(金賞)



作品名：小粋なかぶりやすい帽子とエプロン
出品者：長谷川 トキ (木造)

地元農産物利用料理の部門(金賞)



作品名：ハタハタの佃煮
出品者：工藤 はつ (牛潟町)

つがるブランド農産物8品目利用料理の部門(金賞)



作品名：長いもかりんとう
出品者：神 キヌヨ (柏)



作品名：おやき
出品者：盛 章子 (森田町)