

くらしの知恵と工夫がずらり 第27回つがる市くらしの工夫展



コンテスト作品を熱心に見入る来場者



絵巻すしの実演コーナー

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27回つがる市くらしの工夫展」が1月19日、松の館で行われ、大勢の市民でにぎわいました。

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「日頃の生活の中から生み出されたものを十分満喫してください」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57点、地元農産物を利用した料理13点、快適な農作業衣などのアイデア作品61点、つがるの伝承の技わら工芸品30点などの作品が展示されました。

また、「おいしい! つがるブランド」のコーナーでは「長いも入りいかメンチ」「りんご入りワッフル」などの試食や絵巻すしの実演が行われ、来場者は地元の食材の美味しさを堪能していました。

つがるブランド農産物8品目利用料理の部門(金賞)



県知事賞

米粉ロールケーキ／長谷川淑子(木造)

材 料

【生地】卵3個、砂糖80g、米粉80g、牛乳小さじ1、蜂蜜大さじ2
【クリーム】生クリーム200cc、砂糖40g、蜂蜜大さじ2、果物(イチゴ、バナナ、キウイ)

作り方

- ① 卵、砂糖、蜂蜜を軽く混ぜ、50℃で湯煎して泡立てる
- ② 米粉を入れて混ぜ、その後、牛乳を入れてふんわりと混ぜる
- ③ クッキングシートをしき②を180℃のオーブンで10分焼く
- ④ 生クリームに砂糖と蜂蜜を入れ、氷で冷やしながら泡立てる
- ⑤ 冷めたロール生地に④のクリームを塗り果物を並べて巻く
- ⑥ ラップに包んで30分位おいてから切る



市長賞

米粉入りパンプキン／長谷川たか子(木造)

材 料

卵3個、砂糖100g、米粉50g、薄力粉50g、カボチャペースト100g
バター30g、クリームチーズ100g、レーズン50g、粉砂糖少々

作り方

- ① バターを溶かしクリームチーズとカボチャペーストを合わせる
- ② 卵と砂糖を泡立てる
- ③ 米粉と薄力粉をふるっておく
- ④ ①②③を合わせ混ぜる
- ⑤ 焼き型に生地を入れ、途中でレーズンを加える
- ⑥ 170℃で18分位焼き、最後に粉砂糖をふる

地元農産物利用料理の部門(金賞)



ころチョコ／木村茂子(森田)

干し柿にビターチョコレートをからめたスイーツ

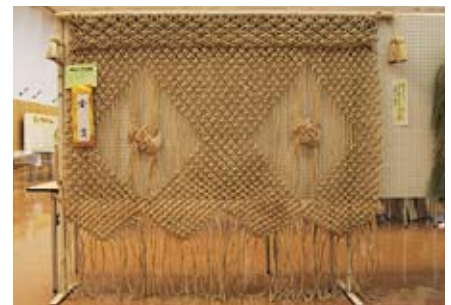
アイデア作品の部門(金賞)



つがる市季節移り変わる／神サツエ(柏)

家族の古着を使って家族の暮らしとつがる市の四季を表現したアート作品

わら工芸品の部門(金賞)



じゃんばら／盛章子(森田)

ワラ縄で編み上げたのれん。現代的な装飾品としても活用可能