

野洲の郷土料理講習会

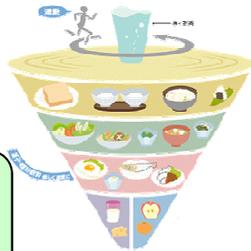
2012. 1. 20
VOL. 1



滋賀短期大学名誉教授の小島先生より、郷土料理の概要とレシピなどについて



26人の参加者のうち男性の参加も2人あり、頑張ってる



本日の食材の一そろえです。



おちゃわんくん

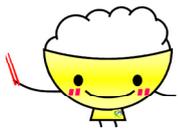


班に分かれて調理を開始。知らないもの同士が和気あいあい。てきぱき調理が進んでい



野洲の郷土料理講習会

2012. 1. 20
VOL. 2



調理状況です。
野洲のすばらしい食材



みんなで美味しくいただきました。



わかさぎの南蛮漬け
わかさぎを揚げ、三杯酢

芋団子
紫いもの甘味を

かんぴょうと里芋の煮物



たてほし御飯
たてほしのおき身をしぐれ煮