

「盛岡りんごでドルチェ(スイーツ)を作ろう！」を開催しました！！

盛岡市中央卸売市場では、12月9日(火曜日)に「盛岡市中央卸売市場 県産フルーツを使ったドルチeworkり」(以下「料理教室」)を開催しました。

始めに、せっかく市場に来ていただいたので、青果部卸売業者の丸モ盛岡中央青果株式会社果実担当の北田さんより、りんごのお話をさせていただきました。盛岡産のりんごがどうして美味しいのか、わかりやすくお話をいただきました。

北田さんより、自分好みの味をみつけてください！ということで、「サンふじ」「シナノスイート」「はるか」の3種類のりんごをお土産にいただきました。

そして、いざ調理へ。

講師である、盛岡グランドホテル パティシエの宮川 大輔先生に調理を進めてもらいました。

今回のテーマは「県産フルーツを使ってドルチeworkをしよう」と題して、盛岡りんごを使ったりんごケーキ(タルトタタン)とフルーツを飾ったイタリア伝統菓子のズッパイングレーゼを作りました。

どんなドルチeworkが出来上がるのかとても楽しみでしたが、想像以上にオシャレなドルチeworkが完成していました！

参加者の皆様は真剣に先生の話を聞きながら、手際よく調理を進めていました。

最後は、完成したドルチeworkと盛岡りんごをお土産にお帰り頂きました。

帰り際に「楽しかったです！」「ぜひまたやってください！」という声を掛けていただき、とてもうれしい気持ちになりました。

今回使用したフルーツは、すべて卸売業者である「丸モ盛岡中央青果株式会社」より提供していただきました！新鮮でおいしいフルーツを提供していただきありがとうございました！

参加者の皆様にはご自宅でもフルーツを使ったドルチework作りを楽しんでいただければな、と思います。

盛岡市中央卸売市場では、市場の役割を知つてもらい、同時に生鮮食料品や食への関心を促す取り組みとして、今後も「料理教室」を実施していきます。そして、食育推進への取り組みに繋がるよう努めてまいります。

アンケートでは、全員から「次回も参加したい」という回答をいただき、意見や感想の項目では、

- ・家でもできそうなレシピをプロの方にポイントを教えていただき、見せていただきながらできて、とてもわかりやすかったです。ありがとうございました。
- ・調理だけでなく旬の話も農家の事情もお話を聞けたので勉強になりました。岩手県や盛岡市の自慢のリンゴだけでなく、他の季節に別の名産品で料理教室を開いてほしいです。年に3～4回は希望します。
- ・楽しかったです。リンゴのレシピもうれしいです。ありがとうございました。
- ・とてもおいしそうなお菓子をこのように手をかけ作ることを学び、楽しく生きることの喜びを一つつくりました。ありがとうございました。
- ・岩手県のりんごがおいしいのは熟したリンゴだからと講座内容でわかったので焼き菓子も作ってみたい。

といった声をいただきました。

その他のご意見は、今後の「料理教室」開催に向けて参考とさせていただきます。たくさんの喜びの声や感想をいただき、関係者一同、とても嬉しく感じております。ご参加いただいた皆さん、食材を要してくれた場内業者の皆さん、本当にありがとうございました。

【当日の様子】

みなさん一生懸命調理してくれました！！

