

若松初の「週間」で催し

会津若松市が今年度初めて提唱した「食の週間」(24日-30日)にちなんだ料理教室と幼児食試食会が26日、市内で開かれた。農水省の食を考える月間(1月)、文科省の学校給食

週間(24-30日)に合わせ、市健康増進課が「健康わかまつ21計画」の中で独自に定めた。期間中、食に関する事業を県や市の各課に呼び掛けて集中的に開催する。

食の大切さを考える

ふくみらい料理教室

おいしい7品完成

玄米コロッケ、のり巻き…



県産ふくみらいを使った料理に挑戦する女性

県産の独自米「ふくみらい」を使った料理教室は市勤労青少年ホームで開かれた。県会津農林事務所が広く「ふくみらい」をPRしようと初めて企画した教室で、市内の主婦ら約二十人が挑戦した。関東、関西の料亭やホテル、旅館などで修行し、現在は新鶴村で創作料理店「壺空庵」を営む高橋信隆さんが指導した。メニューは玄米コロッケ、野菜ののり巻き、ご

ま風味やきもち、焼きおにぎりなど全七品。スープを除き、すべてに「ふくみらい」が使用されている。

参加者は初めての料理に戸惑いながらも、楽しそうに取り組んでいた。完成したあとは試食会を開き、高橋さんから食に対する話を聞いた。

ふくみらいは県が十年余りにわたって育てた独自の品種。ピラフ、チャーハンなどの料理にも合うという。

食会
幼児食
幼試

栄養バランス ポイント学ぶ

会津若松市の幼児食試食会は市保健センターで開かれた。

一、二歳児を対象にした初の試みで、二十六人の親子が参加した。市職員らが主菜として「とうふのころころボール」、副菜の「とまとのつるつるスープ」、主食の「カ

ラフルご飯」、おやつ「野菜蒸しケーキ」などを作り、幼児に食べさせた。参加した母親らは幼児期は食べ物の好みにもムラがあるため、色や形などを工夫して栄養のバランスをとることが大切、とポイントを学んでいた。



幼児食について学んだ試食会