

# 留萌の美味<sup>あじ</sup>を学ぶ、作る、楽しむ。

「ココがおすすめ」

風土工房

こさえーる



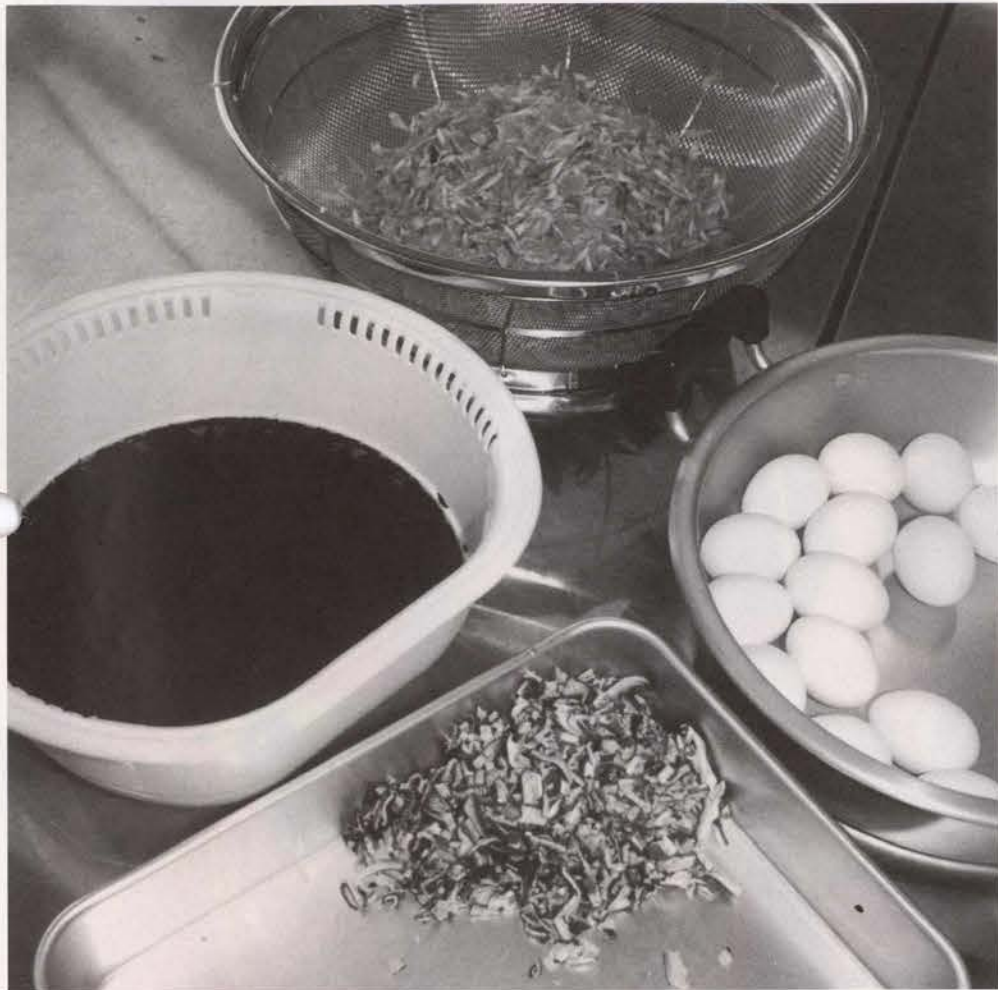
自分で作るから楽しい、自分で作るからおいしい。留萌産の食材を使った料理を体験学習。講師の先生が、わかりやすく説明してくれるから、いままでスーパーで買っていた食品を自宅で簡単に作ることが出来るようになります。みなさんも風土工房こさえーるにレッツ・ゴー!!



留萌市民の皆さんこんにちは。アタシは、留萌生まれのトマト、エールちゃんです。今回は、平成12年11月1日にオープンした「風土工房こさえーる」について、アタシがレポートします。

人と人のふれあいの場にしたい……。

留萌のいいとこ、みつけた・・・①



## 講習会が面白押し

風土工房こさえーるがオープンして、もう3カ月たったの。この間に、こさえーるではさまざまなメニューの講習会がこんなに開催されました。

### 【開催した講習会】

- みそづくり講習会(2回) 参加人数 12名
- 豆腐づくり講習会(2回) 参加人数 12名
- 凍み豆腐・がんもあげづくり講習会(2回) 参加人数 22名
- そばづくり講習会(2回) 参加人数 23名
- パンづくり講習会(1回) 参加人数 12名

この講習会は、地元の食材を

## 加工機器が満載

こさえーるは、加工機器がとても充実しているんです。

### 【主な加工機器】

ミートチョッパー、真空包装機、フードミキサー、ガスオーブン、ハンドスタッファー、バルパー、スモークハウス、カッティングミキサー、急速冷凍庫、摺碎機、ガス回転釜、王冠打栓機、野菜切り機、圧搾機、発酵機



方々を講師に迎えて、そば打ちのノウハウを教わっていました。参加したメンバー全員が、和気あいあいと楽しみながら料理の作り方を教わっているのが印象的でした。

ふんだんに使った手作りの料理を手軽に学べると大好評。毎回たくさんの方が参加して、作る楽しみ、味わう楽しみを堪能していました。

地場産の大豆(とよこまち)を使った「みそ・豆腐づくりやパンづくり講習会」には、南留萌地区農業改良普及センターの宮越祐子先生を講師に迎えて、アットホームな雰囲気の中、本格的な加工を体験実習。また、留萌産のそば粉を使った「そば打ち講習会」には、そば打つべー会の



### ◆ 豆腐づくり ◆

- ①留萌でとれた大豆を使用。
- ②大豆とにがりで作る。
- ③型に入れ、表面を平らに。
- ④約10分おいて、豆腐が完成。
- ⑤均等に包丁を入れます。
- ⑥はい、おいしそうですね。



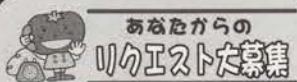
この様々な機器を使って、家庭で手軽に作れる本格的な料理の研究が行えるというわけの。アタシにも教えて!!

## 和気あひあひと

設備が充実しているから、一度講習に参加した方が、次の違うメニューの講習会に参加するというケースも多いみたいなの。それに加えて講習会が楽しいから、「もう一度行きたい」って

思ってもらえるのかな。たくさんの方がこの施設を通じて知り合い交流して、市民と市民のつながりをより深めてもらえることが一番うれしいことだわ。

こさえーるでは、これからも新たなメニューでいろいろな講習会を企画しているの。『こんな講習会をしてほしい』といったリクエストがあれば、ドンドンお寄せ下さい。こさえーるとアタシが、あなたのお越しを待っています♡



「こんな講習会をしてほしい」といったリクエストをドンドンお寄せ下さい。

留萌市役所産業港湾部 農林水産課農政係 42-1801 内線 282