

養鶏農家と“たまご”のことを学びながら“たまご”料理を楽しむ会

平成 31 年 3 月 10 日(日)

神戸市立六甲道勤労市民センター4階料理教室

		
<p>料理教室会場</p>	<p>(株) 芦田ポーターリー 芦田さん・関さん</p>	<p>たまごについてのお話し</p>
		
	<p>当日採卵のたまごと古いたまご</p>	<p>新旧のたまごでゆで卵</p>
		
<p>新しいたまご(左)・古いたまご(右)</p>	<p>規格外のたまご(格外卵)</p>	<p>規格外のたまごを観察</p>
		
<p>親鶏肉を焼いてみる</p>	<p>芦田さんによる だし巻たまごの実演</p>	<p>昼食(たまごやき、煮卵、土手焼き 味噌汁、親鶏の焼鳥、シフォンケーキ)</p>

養鶏農家と“たまご”のことを学びながら“たまご”料理を楽しむ会

開催日 : 平成 31 年 3 月 10 日(日) 10:00~14:00

参加者 : 20 名(大人 9 人、小人 11 人)

開催場所 : 六甲道勤労市民センター4階料理教室

募集 : 生活協同組合兵庫いきいきコープにて、参加者を募集

講師 : (株)芦田ポトリ 芦田 昭也 ・ 関 美絵子

スタッフ : 兵庫いきいきコープ 吉岡 浩 ・ 兵庫県畜産協会 中村、名村

内 容 :

① たまごについて

(株)芦田ポトリ 関(パワーポイントによる説明)

② 新しいたまごと古いたまごを比べてみよう

当日採れたてのたまごと 2 週間前のたまごで、ゆで卵にして、
ゆで卵のむき易さを比較した。

③ 規格外のたまごを観察してみよう

通常のだまごより、大きなたまご、小さいたまご、縞模様のだまご、
コブがあるたまご、殻が無いたまごなど、通常は市場に出回らないたまごを
見て、触って、観察した。

④ たまご料理・親鶏肉を食べてみよう

参加者で下記を試食した。

- ・芦田ポトリの親鶏肉を参加者で料理
- ・芦田ポトリが事前に用意した、煮卵、土手焼き
- ・芦田さんのだし巻たまご
- ・芦田ポトリのシフォンケーキ

(参加者の感想等)

- ・参加者からは、たまごのことが勉強できた。
- ・美味しいたまごと鶏肉が食べれて良かった。
- ・子供からは楽しかったとの声が多くきかれた。

(その他) 参加者には、芦田ポトリの「幸世村の平飼いたまご」とプリンをプレゼント