下関市生改連が鶏卵・鶏肉を使った料理講習会を開催

下関農林事務所農業部

9月13日(水)、下関市生活改善実行グループ連絡協議会は、山口県養鶏協会との共催で「鶏卵・鶏肉を使った料理講習会」を行い、会員22名が参加しました。

参加者は養鶏協会から、県産鶏卵・鶏肉の安全性や栄養素などに関する知識を、長門市6次産業支援施設ながとラボの上手一行氏からは料理方法を学びました。

調理実習では、鶏肉を使った「チキンチキンレンコンゴボウ」、「カチャトーラ」、卵を使った「オニオン卵白スープ」、「トロトロプリン」の4品を作りました。

参加者からは、「実際に調理することで、ちょっとしたコツを知ることができてよかった」、「他のグループ員にも教えたい」等の感想がありました。

下関農林事務所農業部では、今後も地域の食生活を含めた地域文化の伝承活動や仲間づくり等、生活改善実行グループ連絡協議会の取組を支援していくこととしています。



(講師によるデモンストレーション)



(調理実習の様子)

《お問い合せ先》

下関農林事務所農業部

TEL: 083-766-1206 FAX: 083-766-1184 メール: a17107@pref.yamaguchi.lg.jp