

○●新潟青年食文化研究会だより○●
 〈創刊号〉

新潟青年食文化研究会発足!

去る9月に行われた「21世紀を考える全国青少年体験活動シンポジウム新潟大会」をきっかけに『新潟青年食文化研究会』を結成しました。今回の会報では『新潟青年食文化研究会』がどんな団体なのか?そして記念すべき第一回試作交流会の様子をお伝えします。

新潟青年食文化研究会について

新潟青年食文化研究会とは、お米をはじめとする「新潟の食文化」について、みんなで調査・研究を行い、新潟の良さを見つめなおすことを目的とする市民団体です。郷土料理はもちろん、B級グルメや米粉料理などの新しい食文化についても調査・研究を行い、新潟を盛り上げる活動をしていきます。

また、「いま」「ここ」を共に生きる仲間達との交流を通して、豊かな時間と空間を創造し、会員ひとりひとりが自分の周りにある食文化の豊かさに気づき、ありふれた日常生活を楽しめるきっかけ作りをしていきたいと考えています。

第一回イベント

「米粉ピザを作って食べる会」開催!

10月30日の夕方、小針青山公民館に会員&初参加者の14人が集まって試作交流会を開催しました。参加者は米粉でピザの生地を作り、色とりどりの具材を各自自由に盛り付け、世界で一枚のオリジナルピザを作りました。

それぞれ具沢山に盛り付けた豪華なピザが完成したところで、オリジナルピザと一緒に記念撮影をしたり、みんなの作ったピザの食べ比べをしたりして交流を深めました。

参加者からは、「みんなで協力して作ることでできて楽しかった」「次回は米粉だけでなく、もっと新潟の食材で郷土料理を作ってみたい」「オリジナル商品の開発もしてみたい」などの感想をいただきました。



↑みんなで作った
オリジナルピザたち

～米粉ピザの作り方～

材料 (2枚分)

米粉ミックス粉300g、塩6g、砂糖12g、温水195g、
 A (ドライイースト6g + 30℃温水30g)、オリーブオイル大さじ1、
 ピザ用チーズ200g、ピザソース1/2本、具材は好みで♪

手順

- ① ボールに米粉・塩・砂糖をあわせ、Aと温水を入れよく混ぜる。
- ② ひとまとめになったらボールから取り出し、よくこねる。
- ③ 表面が滑らかになってきたらボールに戻してオイルを合わせる。
- ④ オリーブオイルが混ざったら、再度ボールから取り出し更にこねる。
- ⑤ 生地がこねあがったら二つに分割をして丸め、20分やすませる。
- ⑥ 生地を伸ばしてオーブンペーパーにのせ、フライパンで焼く。
- ⑦ 生地を裏返しにして、オリーブオイル・ソースを塗り
- ⑧ チーズと具をのせてふたをして弱火で焼く。
- ⑨ チーズが溶けたら出来上がり。

※もちろん、オーブンで焼いてもおいしくできるよ!!

次回 第三回イベントでは・・・

米粉ケーキの試作交流会を予定しています。

◇日 時 12月25日(土) 13時～16時半

◇場 所 黒崎市民会館 調理室

◇定 員 20名 参加費 800円

◇持ち物 エプロン、タッパ

【新規参加の申込・ご質問】は、下記ホームページから、もしくは左記のQRコードからお願いします。

会員の方へは別途、

メンバーリストにて

ご案内いたします。

