

意外にシンプル!「ウインナー作り」

南加賀地域協議会では1月17日(水)、鎌倉ハムクラウン商会の小田切さんを講師に招き、13名の参加者が手作りウインナーに挑戦しました。

使用する原材料や香辛料もシンプルな上、ひき肉を練る・マシンで絞る・ゆでる、という調理工程もとても簡単でしたが、驚くほどおいしくできあがりました。「力加減には少しコツが必要でしたが初めて羊腸に肉を詰めました」「これまで食べていなかったけど、おいしかったのでウインナーが好きになりそう」など感想が寄せられていました。

鎌倉ハムクラウン商会は保健所の検査でも100点満点。異物混入対策で鉄粉を混ぜた材質の手袋や絆創膏を使用しており、万一破損して混入しても金属探知機で発見できるという徹底ぶり!



羊腸に肉を詰める参加者



見事に均一な太さ。(講師作)

- 【手作りウインナーレシピ】
- 1.お肉と食塩だけで練る。
 - 2.白っぽくなるまで練る。
 - 3.砂糖・塩こしょう・レモンの皮・水を入れてよく練る。
 - 4.羊腸に詰める。
 - 5.お鍋に湯を沸かし、20分くらい茹でる。

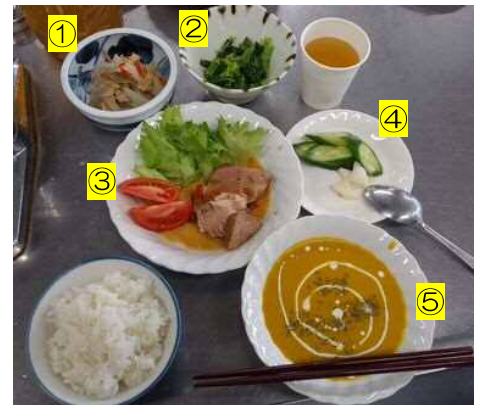
「旬の地元の冬野菜でエコクッキング」

能登地域協議会では1月22日(火)に、「ふるさとの匠」に認定されている室谷加代子先生を迎えて、19名の参加者が旬の地元野菜を無駄なく使うエコクッキングを教してもらいました。日ごろから「野菜を丸ごと使った料理をしたい」と考えている方にとっても、素材を無駄にしない調理法などを改めて学ぶ機会となりました。



各テーブルへアドバイスにまわる室谷先生

参加者からは、「残飯などを出さないように心掛けたい」、「今まで捨てていたキャベツの芯や外側の葉もうまく調理したい」、などの感想が寄せられました。



- 【完成料理】①あいまぜ(志賀町の郷土料理) ②小松菜のピーナツ和え ③能登豚肩ロース肉の梅酒煮 ④漬物 ⑤野菜ポタージュ

北海道胆振東部地震の募金 感謝状

1月7日(月)、北海道生協連よりコープいしかわへ感謝状が届きました。コープいしかわでは北海道胆振東部地震発生後、緊急支援募金として組合員のみなさまへ協力をいただき、1,090,975円をお預かりしました。改めて組合員のみなさまへ感謝申し上げますとともに、被災された方々の1日も早い復旧をお祈り申し上げます。

