

ジャガイモ料理に挑戦！

男の料理教室が行われる



講師の工藤四海さん(手前左)が調理の手本を示す

3月4日、毎年恒例の男の料理教室がジョイ・じよぐらで行われ、11人が参加しました。

この教室は上ノ国地区生涯学習推進本部が企画したもので、講師は大留在住の工藤四海さんが務め、参加者は3班に分かれ「ふきんこもち」「ジャガイモガレット」「オランダ風ボテサラ」といすれもジャガイモを使つた3品に挑戦しました。はじめに今回作る料理の



左から時計回りに「ふきんこもち」

「ジャガイモガレット」「オランダ風ボテサラ」

特徴や調理のポイントなどが説明されたのち、食生活改善協議会会員の手助けを借りながら実際の調理にとりかかりました。このうちふきんこもちは、皮をむいたジャガイモをすりおろし、ふきんで絞り団子状となつたものを十円玉くらいの大きさにして和風のだし汁で煮るので、工藤さんから「絞り汁からデンプン質を取り出して、団子状となつたジャガイモに混ぜるとよい」と調理のコツが示されました。

ふだん料理しない人もおり多少手間取りましたが一時間ほどで完成しました。

その後参加者全員で試食し、お互いが作ったものを食べ比べをするなどしてきれいに完食しました。

参加した一人は、「どの料理も思ったより簡単にできたので、今度、家でも作つてみたい」と調理に意欲をみせていました。

この事業は来年以降も3月頃に実施予定とのことで、次回開催時には皆さん参加してはいかがでしょうか。



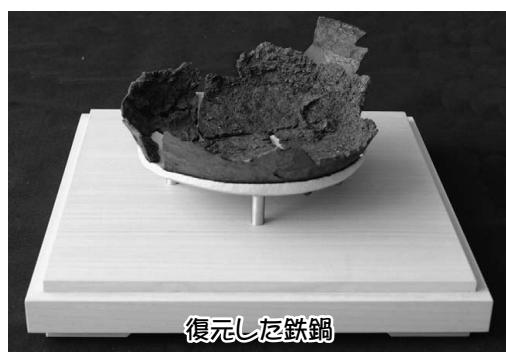
このほど、国の重要文化財に指定された上ノ国勝山館跡出土品921点のうち鉄鍋や繩製品、骨角器の保存修理および保存箱の作成を国の補助を受け実施しました。

この事業は、平成26年度から実施しており、埼玉県の株東都文化財保存研究所に委託し、文化庁の指導を仰ぎながら実施しています。

このうち、鉄鍋は、クリーニングと防腐処理をした上で、破片の接合を施し原形がわかるように復元してい

ます。また、繩製品は薬品処理した上で真空凍結乾燥（フリーズドライ製法）を実施しています。

今回修理したものは、展示台を兼ねた専用の箱で保管しており、今年秋に特別公開を予定しています。



復元した鉄鍋



専用の保管箱に収められた骨角器

今年度の重要な文化財・勝山館出土品の保存修理事業が終了！