

料理講習会



にいつ 4.1



広報にいつは資源保護のため再生紙を利用しています。

お米のおいしさ見直そう

さきごろ、お米のおいしさを見直してもらおうと、BSNテレビの料理番組「アイ・ラブ・クッキング」で講師をしている吉田育子さんを招き、保健福祉センターを会場に米料理講習会が行われました。昨年の凶作による米不足や米の緊急輸入などお米に対する関心が高まっているとあって、午前の料理実習には主婦など約40人の市民が参加しました。

実習では、お米をスープのとりみに使ったり、蒸した鮭に乗せる具にしたりするなど意外なお米の活用法に、集まったベテラン主婦は何度もテキストを読み返し、興味深そうにメモをとっていました。

創ろう 花が咲き 緑が萌え 人が輝くまち 新津を

1994 年 7 月 1 日