



JA兵庫みらい

女性会 かべ新聞

女性が元気！地域が元気！

10月号VOL.16

加工教室「加西ゴールデンベリーA」を使ったジャム作り

女性会加西連絡協議会(宇仁寿美会長)の加工教室は9月2日、JA兵庫みらい本店料理教室で加西特産のぶどう「加西ゴールデンベリーA」を使ったジャム作りを行いました。会員ら10人が参加しました。

ジャム作りは、ぶどうが収穫されるこの時期に毎年行っており、新鮮なぶどうと砂糖だけで煮込んだジャムは、同JA農産物直売所『かさい愛菜館』の人気商品の一つです。会員らは、房から外したぶどうを洗って鍋でじっくり煮込んだ後、ぶどうの皮を一粒ずつ丁寧に取り除いていきまし

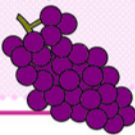
ていきまし。手際よく調理を進めていき、約5時間後にはぶどうの甘酸っぱさと果汁がぎゅっと詰まったジャムが色よくでき上がりました。

宇仁会長は「今年は小粒のぶどうだが、甘く実が詰まり味がとても濃厚だったので、良いジャムができました。ヨーグルトのおともとして、オススメです」と笑顔で話していました。



手作りジャム 絶賛販売中!

加工教室では、加西産のいちごを使ったいちごジャムも作っており、ぶどうジャムとともに『かさい愛菜館』や『公共の宿いこいの村はりま』などで販売しています。ぜひ、ご賞味下さい!



ぶどうの皮を一粒ずつ、慎重に取り除きます。



ぶどうのうま味を閉じ込めるために、時間をかけてじっくり煮込んでいきます。

小野連絡協議会 あつたか手作り編み物教室



女性会小野連絡協議会(中川定美会長)は9月22日、小野中央支店で一日体験スクールの編み物教室を開きました。会員や地域の女性ら8人が参加しました。

この日は、吉田正恵さんを講師に迎え、秋にぴったりの小物作り挑戦。花モチーフのバックやマフラーなど数種類の中から、参加者はそれぞれ作品を選び、吉田さんの説明を聞いた後、作業に取りかかりました。参加者は、互いに教え



合ったりしながら、和気あいあいと約2時間の体験教室を楽しみました。池澤和代さんは「編み目の作り方から丁寧に教えてもらえたので、よかったです。とてもいいマフラーができたのでうれしい」と話していました。

加西連絡協議会 便利で簡単な無水鍋料理に挑戦



女性会加西連絡協議会(宇仁寿美会長)の在田教室は9月17日、在田支店で無水鍋講習会を開催しました。会員ら13名が参加しました。

無水鍋は蒸す、煮る、炊くなどあらゆる使い方ができ、栄養を逃がさずスピーディーに料理が楽しめます。講習会では、日本食生活改善指導会の西山靖さんを講師に招き、「家の光」を参考にしたり「ごぼうの炊き込みご飯」や「サツマイモとチーズのみたらしお焼き」

短時間でおいしい料理ができて上がり!



など4品を作りました。参加者は「今まで知らなかった圧力鍋の使い方がわかってよかったです。料理もとてもおいしかったです」と話していました。

三木連絡協議会 旬のぶどうをおいしく食べよう



女性会三木連絡協議会(稲葉淑美会長)のお菓子作り教室は9月2日、JA兵庫みらい女性会の多目的室内にある調理室で『平井山観光ぶどう園』のぶどうを使って、お菓子作りを行いました。会員ら8人が参加した教室では、パティシエの田村千津子さんを講師に招き、ぶどうのタルトとフランスバスケット地方の郷土料理であるガトー・バスケットを作りました。

会員らは、2班に分かれて田村先生に調理のコツを教わりながら、タルト生地をこねたり、ぶどうのコンフィチュールを作ったりしました。お互いに協力し合って調理を進めていき、約2時間でぶどうのコンポートをふんだんにトッピングしたタルトと甘酸っぱいコンフィチュールがたっぷり入ったガトー・バスケットができました。

ぶどうのコンポートを一粒ずつ、すき間ができないようにトッピングしていきます。



ガトー・バスケットは、日本のおまんじゅうのようなもの。さくさくに焼き上げたクッキー生地の中には、ぶどうのコンフィチュール(ジャム)とカスタードクリームがたっぷり入っています。



でき上がり!

