

日時: 令和元年9月15日(日) 8:30~18:00

場所: 高島市安曇川町、滋賀県庁

参加者: びわっこ大使 8名

指導者: 中村先生、川嶋先生、中平先生

淡海環境保全財団 田井中 専門員

滋賀県農政課 青田 主席参事

滋賀県自然環境保全課 倉田



郷土料理の調理実習

～バスで安曇川町公民館まで移動～



中平先生から、調理実習で作るアメノイオご飯、でっちようかんについて説明がありました。



～タイムスケジュール～

- 08:30 JR大津駅に集合、出発
- 10:30 高島市安曇川町公民館に到着
- 11:00 アメノイオご飯、でっちようかん、あら汁調理実習
- 14:00 公民館を出発
- 16:00 第2回保護者説明会(南三陸町派遣について)
- 18:00 解散

さすがびわっこ大使、包丁使いもお手のものです！



アメノイオご飯とは...

アメノイオは卵をかかえた「ビワマス」のことで、秋に産卵のために河川に上ってきた脂の落ちたビワマスを美味しく食べるために工夫して炊き込みご飯にしたものです。



あら汁の味見...美味しい！

竹の皮でようかんを包みます



作りながら洗い物をするのも料理のコツです(中平先生)



アメノイオご飯



でっちようかん

あら汁



最後にみんなで美味しくいただきました！

夕方には南三陸町派遣の保護者説明会がありました

