

## クリ拾いとクリ渋皮煮調理教室を行いました。

9月27日(火)に、イベントを行いました。応募者多数で68名から抽選で選ばれた20名が参加しました。

クリ拾いでは、皆さん一生懸命にクリを探して、クリが見つかる则ち大事そうに探っていました。クリ拾いの後は、始良市を中心に各地で料理教室をされている「光みどり」先生を講師にクリ渋皮煮調理教室を行いました。

はじめに、先生から作り方の説明があり、その後、先生の指導のもと皆さん真剣にかつ楽しそうに渋皮煮づくりに挑戦していました。

<p>クリはどこかな??</p> 	<p>火ばさみを使ってクリを取り出します。</p>
<p>先生から作り方の説明を聞きました。</p> 	<p>渋皮に傷をつけないよう鬼皮をむきます。</p> 
<p>下処理をして味付けをします。</p> 	<p>出来上がった渋皮煮をアルミホイルに1個ずつ包んで完成です。</p> 