

【第16回】

ー焼肉のたれづくりを通しての交流(野木町農産物加工施設講習会②)ー

令和7年2月、14名が参加して「焼肉のたれ講習会」を開催しました。

旬の野菜(りんご、ねぎ、ニンニク等)をふんだんに使い、はちみつ、しょうゆなどの調味料を混ぜ、大鍋で煮込み作ります。

ニンニクを一つずつ皮を剥きひとかけらにする作業や、野菜を刻む作業はかなり手間と時間がかかります。参加者全員で協力していくうちに、会話が弾み面倒な作業も楽しくなっていました。

2時間ほどの作業を経て出来上がった焼肉のたれは、1週間ほど自宅で置いておくと食べごろとなり、焼肉だけでなく、野菜炒め等の様々な料理の調味料として活用できます。

