

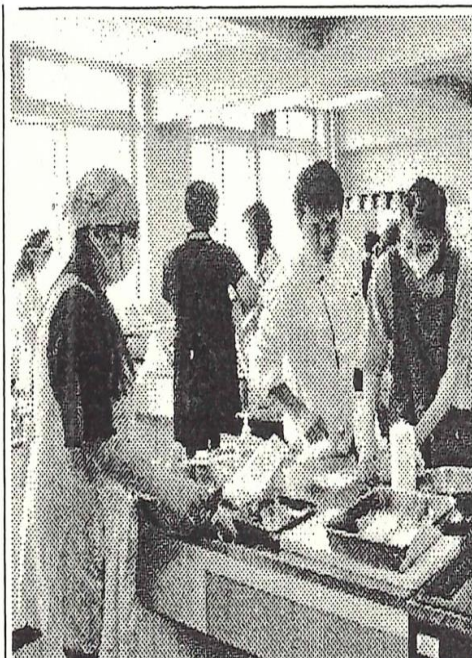


## 報道で紹介された美瑛高校 14

◆令和6年8月2日(R6. 8. 9 びえい新聞)

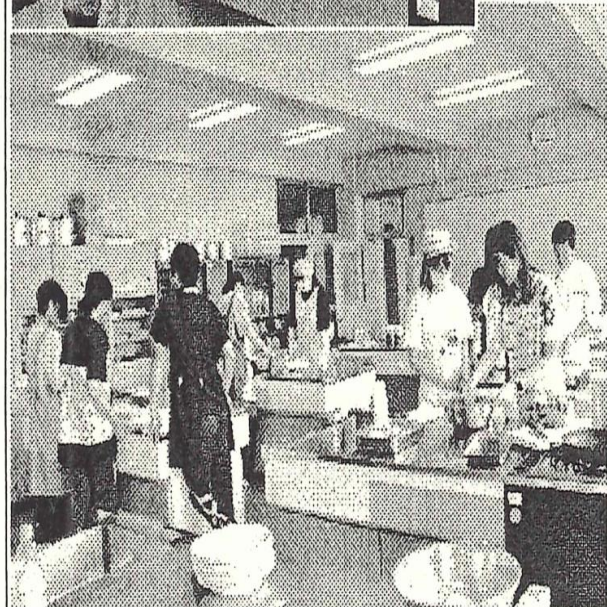
地域おこし協力隊の料理人 鄭 大羽 (チョン テウ)さんにご協力をいただき、美瑛小麦を使ったパン・パスタづくり教室を行いました。絶品の料理に皆感動しました。

また、協力隊の 武田 昌宏 さんから美瑛小麦についての講義もいただき、美瑛に素晴らしい食材があることを学ぶことができました。



美瑛小麦を使った料理にチャレンジ  
美瑛高校家庭クラブ「料理教室」

料理体験を通して美瑛小麦をより深く理解。美瑛高校で8月2日、プロの料理人を招いた料理教室が開かれた。家庭クラブの活動の一環として行われたもので、今回は3学年の部員に加え、



呼びかけに応じた2学年の生徒や先生も参加。今年の学校祭「美高祭」で美瑛米や美瑛豚を使った「プルコギ井」を提供した、プロの料理人でもある地域おこし協力隊の鄭大羽シェフが講師に招かれ、美瑛小麦を使ったコーン・パンと生パスタ作りに取り組んだ。パンや生地や生パスタ作りでは、鄭シェフがこねるコツをアドバイス。参加者は和やかに会話しながら生地を仕上げていった。生地をねかせている間に生パスタのトマトソース作りも行い、それぞれ使う材料をカット。ニンニクは包丁の平らところで押しつぶすなどの技も伝えた。出来上がったパンやパスタは「おいしい」と好評。美瑛の小麦についての講義もあり、食の体験を通し美瑛への理解を深めた。