

春の行楽・お花見シーズンにぴったり♪華やか「プチころおむすび」

「あぐりずむ 親子おむすび教室 in 大阪」開催

この模様は「あぐりずむ 人をむすぶ、心をむすぶ～ニッポンおむすび便り～」で3月22日(木)放送！

日本の未来を元気にする農業応援プログラム「あぐりずむ」で毎週木曜日に放送中の「人をむすぶ、心をむすぶ～ニッポンおむすび便り～」では、3月4日(日)に大阪にて、親子おむすび教室を行いました。11組の親子リスナーを招いてのおむすび教室は、なんと今回で11度目！東京を飛び出でのイベントとなる今回作ったおむすびは、これからの春の行楽・お花見シーズンにぴったりな華やかな「プチころおむすび」。人気料理研究家の高橋善郎さん考案により、大阪のリスナーと一緒に楽しくNEWクレラップを使った華やかなおむすびレシピを親子で体験しました。

この模様は「あぐりずむ 人をむすぶ、心をむすぶ～ニッポンおむすび便り～」で3月22日(木)に放送致します。(イベントの模様の TOKYO FM での放送は 15:50 から。)

★春の行楽シーズンにぴったり！3種類の「プチころおむすび」を体験♪



3月4日(日)、大阪にあるハグミュージアムで、「親子おむすび教室 in 大阪」を開催しました。抽選で選ばれた11組●名のファミリーが、春の行楽シーズンにぴったりな「プチころおむすび」作りを親子で体験しました。指導してくれたのは、若手人気料理研究家の高橋善郎さん。切りやすく、ハリやコシがあって包みやすいNEWクレラップを使って、ご飯に桜エビを散らした色鮮やかな「プチころたぬきおむすび(桜エビ明太マヨ)」、サーモンや粉チーズを使った「ピザ風プチころおむすび」、ご飯にお好み焼きソースや紅ショウウガを混ぜた「お好み焼き風プチころおむすび」の3種類のおむすびを作りました。

イベントでは、「おむすび」にまつわる川柳を家族で考えてもらったり、NEWクレラップを使ったバナナの変色実験を実施するなど、参加した親子リスナー達と一緒に、大いに盛り上がりました。

この模様は「あぐりずむ 人をむすぶ、心をむすぶ～ニッポンおむすび便り～」で3月22日(木)に放送します。TOKYO FMでの放送は15:50から。どうぞお楽しみに。



【TOKYO FM/JFN あぐりずむ「人をむすぶ、心をむすぶ～ニッポンおむすび便り～」番組概要】

- 放送日時 毎週木曜日 通常 TOKYO FM での放送は 15:50 から
※ネットワーク各局の放送時間は HP でご確認ください。
- 番組内容 おむすびにまつわるエピソードや、「我が家、地元ではこんなおむすびの具があります」など、リスナーから寄せられたおむすび便りをご紹介します。
- 出演者 川瀬良子 ■ホームページ <http://www.tfm.co.jp/omusubi/>