

おむすびとラップでマカロン!? 秋の行楽にぴったり♪親子おむすび教室 「あぐりずむ 秋の行楽！親子おむすび教室」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9月21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、9月10日(日)、TOKYO FM 11階のレストラン「ジェットストリーム」で、おむすびを握るあぐりずむ恒例のイベントが行われました。12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9度目！今回のテーマは「おむすびで作る、マカロンおむすび」。人気料理研究家の高橋善郎さん考案の、NEW クレラップを使った、秋の味覚たっぷりの行楽におススメ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9月21日(木)に放送致します。

★秋の行楽シーズンに！お出かけしたくなる「マカロンおむすび」作りに挑戦



9月10日(日)、東京・半蔵門11階会員制レストラン「JET STREAM」で、「秋の行楽！親子おむすび教室」を開催しました。抽選で選ばれた12組38名のファミリーが、「マカロンおむすび」作りに挑戦。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、「さんまのから揚げマカロンおむすび」「海老マヨきのコピラフのマカロンおむすび」を作りました。

イベントでは、おむすび作りで使ったNEWクレラップの実験も実施！NEWクレラップと、ポリエチレン製のラップを使ったバナナの変色実験や、グミを使って匂いもれ実験など、おむすび作りとあわせて親子一緒に盛り上がり、子供達からもバナナの変色の違いに大きな声があがりました。イベントの最後には、頑張って料理を作った子供達に、本物のマカロンをプレゼント！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9月21日(木)に放送します。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/>



高橋善郎(料理研究家)

神奈川県出身。料理研究家、日本酒ソムリエ。和食料理人の父の影響で、幼少期から料理の基礎を学ぶ。

大学卒業後、大手食品メーカー、IT 会社に勤務しながらきき酒師、ソムリエ、調理師免許などの資格を取得。祐成陽子クッキングアートセミナーを卒業後、和食料理店の店長を経て独立。和食や日本酒をカジュアルに楽しんでもらうため、2013年12月より和食専門料理教室を主宰。だしのひき方、魚のさばき方等を中心にレクチャーしている。2015年からは農林水産省・JICAの共催事業にも参画し、国内外で日本食・食文化を発信。

また、スポーツをこよなく愛し、2016年6月に行われたトライアスロンの大会では年代別準優勝。「食 × スポーツ」を普及する活動も精力的に行っている。