

ひるがの高原だいこん使って親子教室

大地の恵み おいしく調理

郡上市高鷲町で栽培されている「ひるがの高原だいこん」の、おいしさを知ってもらおうと、料理と大根おろしアートの教室が各務原市那加桐野町の東海学院大で開かれ、親子ら14組、34人が熱中した。

岐阜新聞社主催で、全国農業協同組合連合会岐阜本部（JA全農岐阜）協賛。ひるがの高原だいこんは、同高原の火山灰の土壌と標高約900メートルの夏の涼しい気候を利用して栽培。6月中旬から11月上旬にかけて収穫される。



ひるがの高原だいこんを使った料理を作る参加者ら＝各務原市那加桐野町、東海学院大

理栄養学科の木村孝子准教授がレシピを考案。「だいこんタコスライス」はダイコンにしみた肉のうまみが食欲をそり、「だいこん黒蜜かけ」はダイコンのシャキッとした食感が味わえる。参加者は夢中になって作っていた。

調理後には大根おろしアートの挑戦。すりおろして水気を切ったダイコンを型などを使って作りたい形に整えた後、カレー

粉や梅酢、しょうゆ、ひじきなどで色を付けた。参加者は動物や恐竜、花火などの形に思い思いに仕上げていた。

東海学院大 大根おろしアートも挑戦