

缶詰や加工品を上手に使う

マルハニチロ食品

親子で挑戦! ECO楽クッキング

ボクが大活躍!



11月12日、広島市西区の住宅展示場「エコス」にて、マルハニチロ食品による親子料理教室が開催されました。当日は、小学生を中心に子どもたちとお母さんの12組が参加。マルハニチロ食品のさば缶やフィッシュソーセージを使って、おいしくエコな節電クッキングを体験しました。

栄養満点なことや、残ったジュースやワインを生かせるグミの作り方を知り、時短&節約レシピにお母さんたちも感心しきり。4チームに分かれ、さっそく料理に挑戦です。

子どもたちはマルハニチロ食品のスタッフと一緒にグミ作り。家庭でのお手伝いについても会話が弾みます。その後、野菜やフィッシュソーセージを丁寧に切ったり、グミの液を型に流し込んだり、目を輝かせて

夢中になっている様子。どのお母さんも子どもの自主性を大切に、見守りながらサポートしました。特に盛り上がったのは、のり巻きを巻く瞬間。子どもはもちろん、のり巻き作りが初めてのお母さんも多く、ひと苦労。包丁を入れるのも難しそうでしたが、切った断面を見て「きれい！」と笑顔を見せていました。

「いただきます」と声を合わせ、待ちに待った実食タイム。作る前はさば缶がビーフシチュー風になることを不思議がっていたお母さんも、「本当にシチューみたいでおいしい」とびつくり。食後はマルハニチロ食品のスタッフが、今回使った「リサーラソーセージ」のDHAの働きや、さば缶の魚は三陸沖で獲れたものを青森の工場加工していることを解説。子どもたちもじつと話を聞いていました。帰り際には、自宅から持ってきた宝物入りの缶詰を受け取り、親子の楽しい思い出とともに嬉しそうに持ち帰っていました。

この日のメインは「さばみそ煮のピ」

