

公民館ふるさと講座

かぶら寿し教室

11月15日(火)、越國屋新村こうじみそ商店さんを講師お迎えし、

旬のサバを使ったかぶら寿し教室を開催しました！！



材料セット



新村義孝先生

新村先生からかぶら寿しの歴史や作り方、甘酒の効能など詳しく解説を受けました。皆様、メモを取りながら熱心に講義を聞いておられました。かぶらの選び方から、切り方や魚のおろし方、甘酒床に材料を並べる方法や重石を乗せるコツを学びました。特別に大根寿しの作り方まで・・・



かぶの切り方
(小さい方が食べやすいそうです)



挟んで、並べて完成です



重石を少しずつ増やしていき、2週間で完成です。どんな味になるか楽しみです！！