

## ちはらあらかると ～焼肉のたれ作り～

ちはら台コミュニティセンター  
令和元年11月8日10時～12時 調理実習室



市原産の梨を使い市原市農林業振興課とフルーツセミナーの皆さん（地元梨農家）を講師に迎え「梨から作る焼肉のたれ」作りを教えてくださいました。梨に含まれる酵素が肉を柔らかくしてくれるとの事で今回は「愛宕」という11月が最盛期の梨を使用しました。

2班に分かれて作業しましたが皆さん手際よく進めておられました。待ち時間に梨の試食や活用方法なども教えていただき、今回作ったたれは焼肉以外にもチャーハン・煮物・炒め物等色々使えるのでぜひ試して欲しいとの事でした。

講師の丁寧な説明とおいしい美味しいたれに皆さんとても満足していただけたようでした。