

食いしん坊通信

2018. 11

商品委員会 vol. 35



10月25日、レンコン農家川島さんご夫婦によるレンコン料理教室を開催し、沢山の組合員さんにご参加いただきました。レンコン料理6品を教えてくださいました。

川島さんご夫婦は、からし蓮根、レンコンドーナツ作りを実演していただき、組合員の代表が体験。初めてのからし蓮根作りはおっかなびっくりで貴重な体験でした。各班では、レンコン団子のお吸い物、レンコンのチキンナゲット、レンコンと鶏肉の中華和え、の3品を作り、委員さんによるレンコンご飯を加え、レンコン料理のフルコースが出来上がりました。

参加者の感想

レンコン料理はいつも定番で、レパートリーが増えて嬉しい。

川島さんのお話も面白く、良い人柄に触れられて楽しかった。

切る、たたく、すりおろすで、食感の違いにびっくりした。

沢山のメニューでどの料理も美味しく満足した！
素材のレンコンがとにかく美味しい。



川島さんによる、からし蓮根作りのデモンストレーション



からし蓮根は門外不出

江戸時代、熊本藩主だった細川のお殿様は身体が弱く、滋養強壯の為できた料理で、昔は門外不出だったそう。

レンコン豆知識

レンコンの皮は、ペットボトルのフタで擦ると、楽に皮が剥けきれいになる。委員によると、里芋もきれいに皮がむけるとのこと。泥付きで届くのは、少しでも新鮮に届けるため。そして届いたら、なるべく早く料理して、美味しく食べてほしい。保存方法は、新聞紙に包んで冷蔵庫、直ぐ使わない時は、そのままポイルして冷凍、すりおろして冷凍保存。11, 12, 1月は甘みが増して一番美味しい時期。



レンコンチップスも作ってくれました

スライスして油で揚げただけですが、レンコンの甘みが際立ち、子どものおやつにも喜ばれそう！夏レンコンは水分が多く、パリッと揚がらないそうで、今の時期のレンコンがチップスにぴったりで、いくらでも食べられそう。



レンコン生産の苦労も沢山

ボカシ肥料・発酵鶏糞・BM 活性水を与え、米糠・粃殻で土壌改良をしている。アブラムシは、木酢液では追いつかないので、1回だけ防除をするが、他の害虫はフェロモントラップで防除している。また、鳥の被害も多い。一番大変なのは草取りで、取っても取っても追いつかないというお話に、参加の皆さんのお手伝いに行きたいとの声、多数。

