

# asten 簡単おいしいクッキング & 食品と放射線セミナー

大好評のアステン「簡単おいしいクッキング&食品と放射線セミナー」が今年も開催された。10月、会場の大井川公民館に集まつたのは、食に対するアンテナの高いアステン読者22人。「料理の腕を磨きたい」「食品の安全性が気になる」といった声に応えたイベントを詳しくリポート!



## 実用的ですぐに使える プロ直伝のテクニック!

イベントの前半は、料理研究家の本田淑美(ひでみ)さんを講師に迎えて、クッキングセミナーが行われた。今回のメニューはカボチャのニヨッキやフロランタンなどの4品。カボチャの下ごしらえ、アサリの砂抜き、焦がしバターの作り方など、プロ直伝の基礎テクニックを交えたセミナーは実用的で、参加者はメモを取りながら本田さんのアドバイスに耳を傾けていた。

続いて参加者22人が5班に分かれて実際に調理。午後の放射線セミナーの講師・岡田往子さんも調理の輪に加わった。ランチを兼ねた試食では「ニヨッキの食感が新鮮」「すごくおいしい」「子どもにも作ってあげたい」という声が会場のあちこちで上がっていた。



クッキングセミナー講師の本田淑美さん。随所に笑いを散りばめたトークが人気



ランチを兼ねた試食は情報交換の場にも

上 今回作った4品。カボチャのニヨッキ、キノコのスープ、シーフードの蒸しマリネ、カボチャのフロランタン 中\_班に分かれて調理。当日出合ったばかりでも作業分担の意はピッタリ 右下\_カボチャのニヨッキに興味津々の岡田往子さん。毎回クッキングセミナーを楽しみにしているという 左下\_参加者のテーブルに用意された食材。アサリ、小麦粉、生クリームなどが並ぶ



大気中の放射線が飛んだ跡を観察できる「霧箱」に見る参加者



放射線について語る岡田さん。参加者の表情を見ながら、分かりやすく説明

## 放射線セミナー講師・プロフィール

### 岡田 往子さん

東京都市大学工学部原子力研究所准教授、男女共同参画室室長。日本大学農獸医学部水産学科卒業。千葉大学博士(理学)。高純度材料の微量元素の分析や福島支援(20km圏内の放射性物質測定、いわき地場産業復興、放射線教育など)、群馬県赤城大沼周辺の放射能測定にも力を注いでいる。



## 簡単おいしいクッキング&食品と放射線セミナー 静岡会場参加者募集!!

2/24 土 10:00~14:30

【会場】鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校  
(静岡市葵区七間町15-1)  
【講師】料理セミナー講師・本田淑美さん  
放射線セミナー講師・岡田往子さん  
【メニュー】参鶏湯(サムゲタン)風スープ、  
韓国風ピカタなど4品  
【料金】1,000円 【定員】24名(予定)  
【持ち物】エプロン、ハンドタオル1枚、筆記用具

協賛/静岡エネルギー・環境懇談会 イベントのお問い合わせ/静岡新聞社・静岡放送 事業部 TEL:054-281-9010(平日9:00~17:00)

### 応募方法

①郵便番号②住所③氏名④電話番号

⑤年齢⑥性別⑦職業

を記入の上、下記の方法からご応募ください。

※応募いただいた方の個人情報は当イベントのためだけに使用します。

### ハガキ

〒422-8670(住所不要)

静岡新聞社 アステン編集室 「料理教室&セミナー」静岡係

### Eメール

oubu@shizushin.com

※件名には必ず「アステン料理教室静岡」と明記ください。

締切:2月1日(木)必着

※応募者多数の場合は抽選となります。

受講券の発送をもって発表に代えさせていただきます。

(落選の場合の連絡はございません)