

(写し複製使用可)

写真に卵をのせる参加者から「岡崎市若宮町で



とろとろ卵波打つドレスのように

オムライス作り楽しむ

岡崎で体験教室

とろとろの卵で、ドレスのドレープのような形に仕上げる「ドレス・ド・オムライス」を作る体験教室が十九日、岡崎市若宮町の健康増進施設「岡崎げんき館」であった。

事前に申し込んだ市民九人が、名古屋経済大管理栄養学科客員教授の浅田英嗣



完成した「ドレス・ド・オムライス」

茶南山園
製造元

さん(仮)から作り方を教わった。参加者は、溶き卵をフライパンで熱し、かたまり始めたところで中心に逆さに菜箸を立てた後、菜箸を軸にフライパンを回転させ、卵の表面が波打つドレスのような形にした。その卵を、鍋で炊いた魚介や野菜入りのピラフの上のせ、ホワイトソースやパセリを添えて仕上げた。

市内から参加した清水れい子さん(仮)は「家ではなかなか機会もないので、皆さんと楽しく作ることができて良かった」と話した。ほかにパンケーキやオレンジのマーマレードも作った。教室は、げんき館を拠点に健康づくりや料理などをテーマに行う市民会議事業の一環。(鈴木渉太)