



ぶどう狩り体験&料理教室

野菜ソムリエと収穫から行う田舎の料理学校

開催の記録

10月4日(土)、第2回目の開催となる「田舎の料理学校」のプログラムで、八頭町徳丸のぶどう園へ。見慣れないウインクとワイン用の甲斐ノワールに感嘆の声が上がっていました♪その後の料理教室でも、嬉しい発見がいっぱいあったみたいですね!めくるめくぶどうの甘〜い誘惑、ご賞味あれ(●^o^●)



『田中ぶどう園』のオーナーの田中康夫さん。素朴な語り口調と周りの田園風景にホッと癒やされます☺ グループで力を合わせて良いぶどうを探します。



「大きい!」「甘い〜!!」あちらこちらで黄色い(?)悲鳴が(笑)。ピオーネとウインクを1房ずつお土産に♪大喜びして頂けたみたいです(^^)v ヤッター☆



トマトみたいに、ぶどうもお湯を使って皮が剥けるんですね。ちま、ちま、ちま、ちま…美味しいものを頂くには、時間と忍耐も必要なのです…お疲れ様です。



甲斐ノワールのコンフィチュール、さすがにこれはなかなか真似できないくらいの手間の掛かりようです。種を一粒一粒取り除くんですからね、スゴイ!!!



さつま芋とぶどう、このサラダは秋の最強コンビですね☆ みなさん大絶賛の美味しさ(*^^*)チキンのソースも、ゴロリと入ったぶどうがインパクト大です♡



旬のものを手間暇かけて美味しく頂ける、この幸せな時間…。素敵なレシピを作ってくださった野菜ソムリエの長島明子先生に、心から感謝♡感謝♡です。