

## 楽しく学ぼう郷土料理♪

こうらま  
幸良真沙代氏

今回は夜間の教室(18時30分~)でしたが、たくさんの参加者がいました(\*^-~\*)



本日の講師は幸良真沙代先生です!(^~)!



くず餅練るの大変でした、



爽やかシークワサージュース~



琉球料理は奥が深いです・・・



みなさん手際よく実習されていました

### 本日のメニュー♪



珍しい名前のお料理です☆

### ヌンクウグー (沖縄方言)

沖縄での豚肉と根菜の煮物のことをいう。漢字で「温鍋」と表記する中国由来の料理。昔は火鍋に似たヌンクーという鍋で作ったもの。豚三枚肉、大根、厚揚げ、カステラかまぼこ、田芋など、重箱に詰める材料を煮しめにした料理と言われているが、現在では各家庭でアレンジして作られる素朴な煮物のことをいう。

★ヌンクウー小(グー)

★くず餅 ★シークワサージュース

郷土料理教室は、地域の食文化の伝承や郷土料理、行事食等に関するクッキング体験や知識の普及を目的としています。

その他にも内容の違った料理教室を計画しております。  
応募方法や実施予定など詳しくは広報をご覧ください。