

夏が来る!

令和6年度 大人のまなびば

# 自分でつくる燻製体験

どんどんいろんな食材に  
挑戦してみましょう

7月5日(金)開催

講師は 燻製所トパーズ成田 修先生。参加者は19名でした。  
笑顔と歓声、そしてお土産いっぱいの講座となりました。

## 1 はじめに燻製の作り方の説明



チップには性格があるんです  
さくらは華やかな陽キャタイプ  
肉などにあいますよ  
クルミとヒッコリーは  
なんにでもあう優等生ですね



チップは4種類  
そしてた〜くさんの食材たち  
どれがおいしくなるかな?

## 2 あとはどんどん作ってどんどん試食

これが今回使った燻製器



先生談  
燻製器、簡単につくれますよ

チーズ、練り物、ベーコンはもちろん、枝豆、トマト、スナック菓子など、  
燻製に合う食品をたくさん発見しました。

## 3 おなかいっぱいになったらあとは持ち帰り用

次の「大人のまなびば」は、移動学習会。  
体験をメインに計画しています。  
次回もたくさんの方の参加をおまちしています。



弘前市立中央公民館岩木館

