

令和7年度 総合的な探究の時間

1月 郷土料理講習会⑤「ごぼうのキーマカレー」

1月5日、最終5回目の郷土料理講習会は「ごぼうのキーマカレー」です。今年度初挑戦のメニューで、4回目のミネストローネの応用編として実施しました。インドの言葉で「キーマ」とは、「挽肉」や「細かいもの」を意味するので、「挽肉を主役にしたカレー」ですが、今回は挽肉の分量以上に地場産ごぼうをたっぷり使いました。ミネストローネもキーマカレーもおいしく作るポイントは、「炒め」作業。炒めることで、うま味がぐっと増します。2種のルーを混ぜて少しスパイシーな大人の味に仕上がったカレーは大好評だったので、これからの定番になりそうです。

