

**みえぎょれん販売 交流会 開催しました！**

## 美味しい海苔を使ってキンパ(韓国風のり巻き)作り

2024.5.31(金) (10:00~12:30) 参加者 19名

海苔・かつおぶし・ごま・和食だしなど、食卓に欠かせない多くの消費材を扱うみえぎょれん販売(株)の前田さんにお越しいただき、生産者交流会をおこないました。

海苔を通して見える漁業の現状や製造の様子についてお話をお聞きし、安全性へのこだわり・消費材の美味しさのヒミツについて知ることができました。産地が確かで高品質な消費材の海苔は安心して購入することができますね。

また、海苔にはタンパク質やミネラルなど栄養素が豊富に含まれています。このような高品質で栄養価の高い海苔を絶やさないう、これからもたくさん食べていきたいと感じました。



座学での学習会のあとは、海苔巻きの実演。

流行りの韓国風のり巻き“キンパ”で、海苔の巻き方のコツを教えてくださいました。

巻きすの上の海苔の置き方、ご飯の量・広げ方、具材の置き方、そして巻くときのコツ。教えてもらった後は、早速各テーブルで一人1本自分の巻きすを使って実際に作りました。皆さん教えてもらった技を習得し、上手に巻くことができました。最後はランチタイム。メニューは、自分で作ったキンパ・豆腐とわかめのスープ・和菓子とほうじ茶です。すべて生活クラブの消費材で用意し、消費材の美味しさを味わうことができました。テーブルごとに話も盛り上がり、美味しく楽しい充実した交流会となりました。



キンパの具材…  
焼牛肉、卵焼き、  
人参・ほうれん草  
のナムル、キムチ、  
おさかなソーセージ、  
糖しほり大根



### 参加者からの声(アンケートより抜粋)

- \* 海苔の養殖、製造についても知ることができて良かった。
- \* 生産者のお話を聞いて商品の違いを知ることができて良かった。
- \* 簡単に海苔を巻くコツを教わることでありがたかった。明日作りたくなりました。
- \* わかりやすく楽しい講習でした。海苔がどのように作られ出荷されるのかなど、良く分かりました。海苔巻きをたくさん作りたと思います。
- \* みえぎょれんの方の活動も知れてとても勉強になりました。ホームページ動画も自宅で子供達と一緒に見て海苔についてもっと勉強したいと思いました
- \* 多くの方々と交えての食事とても楽しかった。