

# Okirakuキッチン

～置賜山菜・かてものピザ作り～



## 第2回目の活動(6/17・18)

第2回目の活動は、置賜産の食材を使い、ピザを作りました📷

17日、旬菜館さかのへ行き、山菜を購入しました！

お店の坂野夫妻から、山菜の調理法や特徴をたくさん教えていただきました。

また、山菜料理もいただき、どれも素材の味が際立っていてとてもおいしかったです。

18日、いよいよピザづくりです。

当日はかてもの採集・火起こし・生地作りの3班に分かれそれぞれ活動しました！

里山ソムリエでご指導を  
していただきながら、  
ヤマウコギやフキなど  
12種類ものかてものを  
収穫しました！



里山で取った杉の葉を  
着火剤にして火をつけ  
ました。窯の中が白っ  
ぽくなったら窯が温  
まったサインです！



焼きたてテイクアウト専門店  
pizzaktarou大町店さんの  
渡辺さんのご指導の下、生地  
をこねました。ピザ生地は少  
しの水分や粉で大きく変わり  
とても繊細です！



高島町金原産の「福原トマト」を使用したト  
マトソースを塗ったマルゲリータ（奥）  
山菜&かてものピザ（手前）  
置賜伝統野菜である「おかひじき」や「みず  
な」のシャキシャキとした食感がアクセント  
となり絶品でした★



作ったピザをもって  
渡邊さんと1枚📷