

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📷