



キクラゲの仲間は20種類近くあると言われてますが、本校では、比較的暑さに強いアラゲキクラゲを栽培しています! 種菌は県外から導入し、植菌から約2~3ヶ月で収穫できました。今回は、そんな新鮮なキクラゲを使ってパスタをつくります(^_^)v



今回はキクラゲ料理に挑戦します

石づきを取り、流水で洗う

キクラゲを千切りにする



ツルツルから難しい



キクラゲとその他の具材を炒める

茹でたパスタと和える



ペペロンチーノ風に出来上がりました!

先生方にも試食してもらいました

美味い! サラダやスープに入れてもいいかも

