

私は、夏休みに『きくらげ教室』というところに、きくらげについて学びに行きました。学校で、『きくらげ教室』のちらしに興味をもち、行くことにしました。前からきくらげが好きだったので、このイベントに参加できてうれしかったです。この作文では、きくらげ教室で学んだきくらげのみりよくを伝えていきます。

まず、きくらげが管理されているハウスに向かいました。その気温は、十七度から二十五度と夏にはびったりならずでした。けれど、湿度が八十パーセントでじめじめしていました。その建物のたなには、たくさんのかたきくらげがきれいに並べられていました。歩くときに、自分のかたきくらげあたりそうになりました。ここでは、きくらげのみりよくなどいろいろなことを教えてもらいました。きくらげのみりよくの一つ目は、栄養価が高いことです。例えば、カルシウムが牛乳の二倍、鉄分はレバーの三倍もあることです。さらに、食物せんいも豊富です。栄養バランスがよいと身体・精神の調子を整えることができます。きくらげは栄養素を豊富に含む食材ですが、その中でも「ビタミンD」と「不溶性食物せんい」は全食品中、トップクラスの含有量を誇ります。

きくらげのみりよくの二つ目は、肉厚であることが特徴で、歯ごたえや食感をより楽しめるところです。また、きくらげはどんな料理にも合うすぐれものです。

きくらげのみりよくについての説明が終わると、きくらげをさわってみることができました。私はきくらげをさわったことがないので、とてもドキドキしました。しかし、さわってみると、ぷにぷにしている、やわらかかったです。においは、きのこのにおいがありました。そのあと、きくらげを一つ持ち帰ることができました。たくさんある中から選ぶことは大変でした。とても大きいものから、まだ成長していない、小さいものまでありました。私は、きくらげの成長するところを見てみたかったので、まだ成長していない小さいきくらげを持ち帰ることにしました。その後は、きくらげの調理をする場所に移動しました。そこについていたらエプロンに着替えて、料理の仕方の説明を聞きました。私たちが作った料理は、「きくらげの春巻き」でした。使った材料は、きくらげ・春巻きの皮・かぼちや・アスパラガス・豚バラ・大葉・チーズ・ちくわです。作り方を簡単に説明します。切ったきくらげをゆえます。準備した材料を春巻きの皮にのせて巻きます。巻いたら、フライパンで焼いて、お好みでソースをかけたら完成です。きくらげの食感とぱりぱりした春巻きがおいしかったです。その後は、自分たちで白きくらげのレモンスカッシュを作りました。きくらげとジュースは合うのか分からなかったけれど、きくらげの味はしなくて食感だけなのでおいしかったです。きくらげ教室が終わって家に帰ると、持ち帰ったきくらげを、大事に保管して成長する様子を観察しました。一日目は、特に変化はなかったです。五日目には、まだ小さくて食べることができず、状態ではありませんでした。それから毎日欠かさず、きりふきで水やりをしました。十日目には、すぐく成長していて、もう食べることができそうな大きさになっていたのです。収穫したらこぶし

と同じ大きさほどに成長していました。収穫したきくらげは、お母さんがわかめスープに入れてくれました。おいしかったです。

私はこの体験で、きくらげについてたくさんのことを学ぶことができました。夏休みにこのような貴重な体験ができてよかったです。みなさんも、このような体験教室に参加してみてください。