

第10回かがわ型グリーン・ツーリズム体験ツアー「自然いっぱいの塩江でピザ作りとパティシエ体験」が開催されました。

かがわグリーン・ツーリズム推進協議会の主催により、「第10回新たなかがわ型グリーン・ツーリズム体験ツアー」が平成22年10月31日（日）高松市塩江町で開催され、15組38名の参加者が農村体験を楽しみました。

当日は、あいにくの雨模様で、内場池周辺の散策を楽しむことができませんでしたが、ケーキづくりやピザづくりなどを楽しむことができました。

ペンションとまとでは、4名1組で1班5組ずつでシフォンケーキづくり体験を行いました。赤松氏がレシピに基づいて説明した後、作り始めましたが、小さい子供には少し難しいようであったものの、グループ内でうまく役割を交代しながら問題なく作りあげることができました。

ふじかわ牧場では、ピザ作り体験を行いました。他の団体と一緒にしたことから少しどたばたとした体験になってしまいました。

また、自由散策の時間を多く確保していたのですが、雨が降りはじめたため急遽モッツアレチーズづくり体験を行いました。初めての体験で今まで味わったことのないおいしさに大変満足されていたようです。

今回のツアーでは、ケーキづくりやチーズづくり体験に満足されたものの、あいにくの雨のために、内場池周辺の散策ができず時間を持て余す結果となってしまいました。雨天時の対応なども含めて、参加者からは改善点に関するご意見もいただいています。それらを生かして、よりよいツアーへのレベルアップを図りたいと思います。



赤松氏によるケーキづくりの説明



メレンゲをみんなで泡だて



カップシフォンケーキの出来上がり



ピザの生地をのばしてトッピング



手作りピザの出来上がり