

# 西洋野菜の産地見学と料理教室

を開催しました。

「福岡市農畜産物消費拡大推進協議会」では、市民の農業への理解促進を図るとともに、「食」の大切さを見直し、食育を推進するため、市民を対象とした生産者との交流や料理教室等を実施しています。

今回、西洋野菜の産地見学と料理教室を開催しましたので報告します。

- 1 日時 令和8年1月14日（水） 9時00分～15時00分
- 2 場所 産地見学 （福岡市西区姪浜）  
料理教室 JA福岡市旬菜キッチン（福岡市西区福重1丁目16番6号）
- 3 参加者 18名（市内に住むか通勤・通学する18歳以上）

## 西洋野菜の産地見学

「博多ヨーロッパ野菜研究会」副会長の高木さんの圃場を見学しました。

姪浜で少量多品目で西洋野菜を育てている高木さんの案内で、圃場を巡りながらその場で摘み取った珍しい野菜やハーブを試食。

参加者の皆様は、ヨーロッパの食文化にも造詣が深い高木さんのお話を熱心に聞いていました。



◀ トレビス（上）と  
フェネル（下）  
生のトレビスは、食べると  
程よい苦みの後に甘みが  
広がりました。

高木さんの話を聞く参加者 ▶



## 料理教室

料理教室では、JA福岡市旬菜キッチンインストラクターの古賀先生を講師に迎え、トレビスのリザット・トレビスとカブのハニーマスタードサラダ・ポークソテー・アップルソース・イエロービーツとオレンジのグラニータを作りました。

料理教室の後は、生産者の高木さんによるミニ野菜講座を行い、野菜の特徴や栄養、イタリアの食文化など多岐に渡るお話に、参加者から次々と質問が飛びました。

