

箱崎小町（青ねぎ）で食の大冒険へジャンプ！

親子が参加する産地見学&ピエトロ 小森シェフの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、親子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、箱崎小町（青ねぎ）の産地見学と、株式会社ピエトロの小森シェフによる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2月21日（土） 9時00分～15時00分
- 2 場所 産地見学（福岡市東区松島）
料理教室 なみきスクエア（福岡市東区千早）
- 3 参加者 7組17名（小学3年生～中学3年生とその保護者（市内に住むか通学する））

箱崎小町の産地見学

東区の住宅街に突然現れる農業用ハウスで、新鮮で瑞々しく、香り高い「箱崎小町」を通年出荷している生産者の川嶋さん。

今回はその「箱崎小町」の生産現場にお邪魔し、種まきや管理方法、選別・出荷までを見学しました。

川嶋さんからは、生産の苦労や、美味しい青ねぎの食べ方、保存方法等について説明をしていただきました。



料理教室

料理教室では、ピエトロの小森シェフを講師に迎え、クイズなども交えながら楽しく調理を行いました。

青ねぎは辛みのある根っこの近くは過熱し、辛みのない先端部分は生でトッピングしました。

子どもたちの半分は青ねぎが苦手とのことでしたが、全員完食し、「今日の夜ご飯はこれがいい」という声も出ました。



↑ 笑いの絶えないデモンストレーション



↑ 川嶋さんも一緒に「いただきます」



↑ ねぎと挽き肉のトマトガーリックパスタ、箱崎小町と豚こま大根、あまおうパフェ