

食と農の体験教室

箱崎小町で食の大冒険へジャンプ！ (青ねぎ)



日時

令和8年
2/21 土
9:00～

集合場所

福岡市役所
中央警察署側ロータリー
(福岡市中央区天神1-8-1)

集合時間

午前 9 時 00 分

当日のスケジュール

- 9:10 福岡市役所出発
9:50 箱崎小町（青ねぎ）のハウス見学
(福岡市東区松島)
10:50 なみきスクワア到着
(福岡市東区千早)
ピエトロ小森シェフによる料理教室・試食
15:00 福岡市役所到着・解散

※進捗により前後します。

対象者、応募方法など

◎対象者 市内在住or通学の小学3年生～中学生とその保護者

◎定員 10組程度（応募者多数の場合は抽選となります。）

◎参加費 1組（2人）1,500円（損害保険料、食材費等含む）
※3人以上の参加は、大人1人につき1,000円、子ども1人につき500円を追加

◎持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具

◎募集期間 令和8年2月1日（土）～2月6日（金）※必着

◎応募方法 往復はがき（〒810-8620 住所不要 農林水産局政策企画課宛）、
メール（seisakukikaku.AFFB@city.fukuoka.lg.jp）のいずれかに以下①～⑥を明記

- ①郵便番号 ②住所 ③参加者全員の氏名・ふりがな ④参加者全員の年齢
⑤電話番号 ⑥イベント名「箱崎小町（青ねぎ）で食の大冒険へジャンプ！」

◎その他 「帽子」、「飲み物」、「雨具」等は各自で準備をお願いします。

料理はアレルギー対応をしておりません。また、当日はメディア取材の可能性があります。

生産者・講師のご紹介



箱崎小町農家
川嶋 正信さん

その昔、箱崎地区は青ねぎを含む葉物の産地で、一帯が畑でしたが、その箱崎の農業を引き継ぐために、川嶋さんを含めた2軒の農家が青ねぎの箱崎小町を育てています。箱崎小町は水耕栽培のため辛味・くせが少なく、とても風味が良い青ねぎです。

シェフ歴30年を迎えるピエトロの名物シェフ。日々キッチンに立ちパスタ料理を追求しながら、繊細かつユーモラスなメニューの開発、愛されキャラが光る料理教室の開催など、多くの事業に携わっています。最近では、インスタグラマーとしても活躍。野菜ソムリエ。



ピエトロレストラン
小森 幸夫シェフ