

博多かぶの産地見学と秋野菜のスパイス料理教室

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、トウモロコシの収穫体験と料理教室を開催しましたので報告します。

- 1 日時 令和 7 年 11 月 18 日（火） 9 時 00 分～14 時 45 分
- 2 場所 産地見学 （福岡市西区金武）
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 20 名（市内に住むか通勤・通学する 18 歳以上）

博多かぶの産地見学・収穫体験

『博多かぶ』は、福岡市西区金武（かなたけ）を中心に栽培されているカブです。

金武は博多湾にそそぐ室見川流域にあり、自然の力でやわらかくほぐされた土壌が育む博多かぶは、甘くみずみずしいのが特徴です。

生産者の牛尾さんによる博多かぶの生産におけるこだわりや、おすすめの食べ方などを聞いた後、カブの収穫体験を行いました。

その場でカブを食べた参加者からは、「甘くておいしい！」「果物のカキみたい」という声が上がっていました。



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吉住先生を講師に迎え、スパイスに関する講座の後、チリパウダーやシナモンといったスパイスを使いながら、メキシカン菜かぶライス、ヘルシーかぶグラタン、秋野菜のシナモンヨーグルトを調理・試食しました。

参加者からは「かぶの葉っぱは初めて使った」、「自宅でも作ってみたい」という感想をいただきました。

