

# 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、市内農畜産物の魅力を伝え、産地地消の推進を図るため、市民を対象とした産地見学と料理教室を実施しています。

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2年1月17日(木) 9時00分～14時20分
- 2 場所 見学場所 西洋野菜の圃場(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 20名(市内に居住または市内に通勤する18歳以上)

## 西洋野菜の産地見学

今回は、西洋野菜を少量多品目で栽培されている生産者の畑を見学しました。



生産者の  
高木さん



カーボロネロ



料理教室で使用するカーボロネロ、フェネル、リーキ(西洋ネギ)、ケールをはじめ様々な西洋野菜が栽培されており、収穫したてのにおいや味を見させてもらいました。参加者からは「初めて知った」「畑で育つ状態を見たのは初めて」と大変興味深く見学されていました。

## 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田中先生を講師に迎え、米粉のフォカッチャ、西洋野菜のマリネ、カーボロネロのミネストローネを調理。とてもオシャレに仕上がりに、実際に畑で見学した西洋野菜の味を楽しみました。

試食後は、JA福岡市食農ティチャーとして活躍されている生産者の高木さんによる野菜のミニ講座を開催。西洋野菜の種類や料理方法についてさらに詳しく話を聞きました。



野菜のミニ講座

- (左上) 料理教室で使用した西洋野菜など
- (左下) 米粉とローズマリーのもっちりフォカッチャ
- (右上) 西洋野菜の爽やかマリネ
- (右下) カーボロネロのミネストローネ