

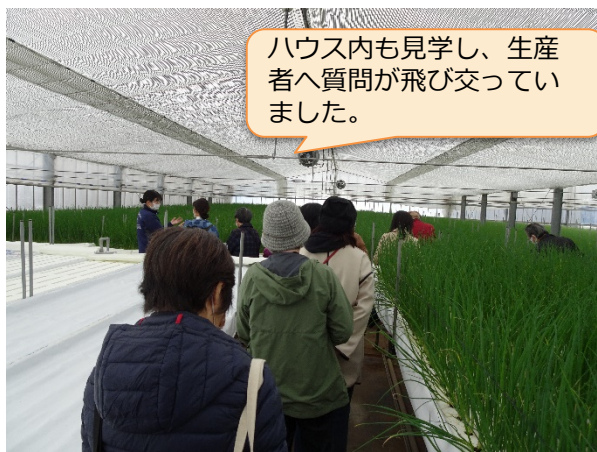
青ネギの産地見学と料理教室 を開催しました。

「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、地産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、青ネギの産地見学と料理教室を開催しましたので報告します。

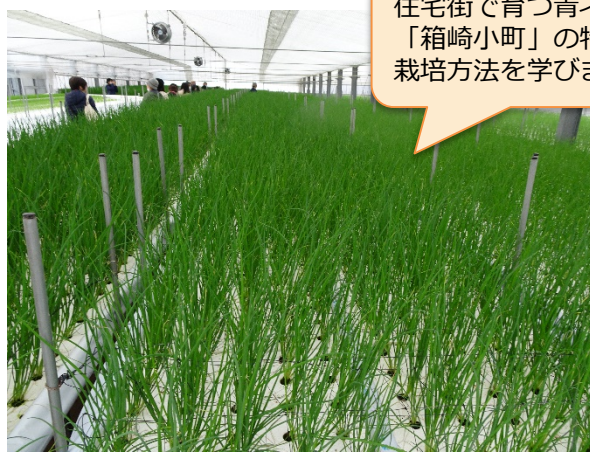
- 1 日時 令和4年12月1日（木） 10時15分～15時30分
- 2 場所 見学場所 青ネギの圃場（福岡市東区松島）
料理教室 ベジフルスタジアム（福岡市東区みなと香椎3丁目1番1号）
- 3 参加者 20名（市内に居住または市内に通勤する18歳以上）

青ネギの産地見学

今回は、福岡市東区松島のハウスで栽培されている青ネギの見学を行いました。



ハウス内も見学し、生産者へ質問が飛び交っていました。



住宅街で育つ青ネギ「箱崎小町」の特徴、栽培方法を学びました。

市内有数の東区松島の青ネギは「箱崎小町」と呼ばれ、通常土耕栽培されることが一般的ですが、都市化され農地が減少する中、狭い土地で安定して青ネギを供給できるようにと水耕栽培されています。水耕栽培される青ネギは、辛みが少なく食べやすいのが特徴。参加者は青ネギを栽培・管理するうえで大変なこと、美味しい食べ方や美味しい青ネギの見分け方などを生産者から教えていただきました。

料理教室



- (左から)
- ・たっぷり葱の肉まん
 - ・ねぎのポターージュ
 - ・青ネギとわかめのチョレギサラダ

料理教室では、福岡市保健医療局健康増進課の栄養士を講師に迎え、青ネギ「箱崎小町」白ネギをたくさん使った料理を作りました。

ねぎがたくさん入っているのに甘みがあってとてもおいしいと好評でした。



今回作った料理のほか、美味しいねぎの食べ方なども学びました。