

# かぶ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、かぶ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5年12月5日(火) 9時15分～15時00分
- 2 場所 見学場所 かぶの圃場(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 18名(市内に居住または市内に通勤する18歳以上)

## かぶの産地見学

今回は、福岡市西区金武で栽培されているかぶの見学・収穫体験を行いました。



生産者の話を熱心に聞く参加者の皆さん



新鮮なかぶを収穫しました♪

市内有数のかぶ生産地である西区金武のかぶは「博多かぶ」と呼ばれ、背振山のふもと、室見川流域の清らかな水と豊かな土壌で育てられるため、辛みがなくとても甘いのが特徴です。栽培をするうえで大変なこと、美味しい食べ方や美味しいかぶの見分け方などを生産者から教えていただきました。

参加者は実際にかぶの収穫をさせて頂き、持ち帰って食べるのが楽しみという声があがりました。

## 料理教室



(左上から) かぶの葉・さばそぼろ・炒り卵の三色丼, かぶと梅の酢漬け, かぶと柿とブランチーズ

(左下から) かぶと鶏ミンチ丸, かぶの千枚漬け

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蒲池先生を講師に迎え、かぶの葉を使ったどんぶり、かぶの酢漬けなどの料理を作りました。

とれたてのかぶは柔らかく甘味もあり好評。柿とかぶを合わせた料理も甘味がマッチし好評でした。



かぶの葉から実まで余すことなく使いました！