

トウモロコシの収穫体験と料理教室

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、「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 令和元年7月6日(土) 9時15分～15時15分
- 2 場所 収穫体験 (株)JAファーム福岡(福岡市西区今宿青木251-1)
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 9組19名(小学3～6年生とその保護者(市内に住むか通勤する))

トウモロコシの収穫体験

JAファーム福岡
の樋口専務



今回は夏の味覚、トウモロコシの収穫体験を行いました。

収穫体験にご協力いただいたのは、(株)JAファーム福岡の樋口専務。

トウモロコシの特徴や収穫方法などの説明を聞いたら、トウモロコシ畑へ出発！



今回収穫したトウモロコシは、水分が多くて甘みが強いスイートコーンという品種。生のまま食べてもとても甘いです！

当日は天候に恵まれ、夏の暑い日差しの中、子どもも大人も目を輝かせながら収穫していました。



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末松先生を講師に迎え、トウモロコシを使った炊き込みご飯、パンナコッタ、2色団子を調理・試食しました。

参加者からは「トウモロコシがとても甘かった」、「自分で作った料理はおいしかった」という感想をいただきました。



トウモロコシの炊き込みご飯



トウモロコシと枝豆の2色団子



トウモロコシとココナッツのパンナコッタ

上手に
できました！