



トマト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、トマト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 令和元年6月17日(月) 9時10分～15時15分
- 2 場所 見学場所 トマト選果場(福岡市西区元岡)、トマトほ場(福岡市西区元浜1丁目)
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)

トマトの産地見学

西区元岡地区は、福岡でも有数のトマト生産地で、トマトの土耕栽培と礫耕栽培(水耕栽培の1種で、土の代わりに火山礫を使う栽培方法)が行われています。今回は、礫耕栽培のハウスを見学しました。



ハウス内の環境(温度・湿度・二酸化炭素濃度など)は、専用の機械でモニタリングされ、複合環境制御が行われています。

広々としたハウスに背の高さを超すトマトが整然と栽培されている様子を見て、参加者も大変驚いていました。

礫耕栽培のハウス



トマト選果場



西区元岡地区で栽培されたトマトは選果場に集められ、まず、手作業で傷の有無や形をチェック後、等級別にベルトコンベアに載せられます。熟練のスタッフが素早く選別していました。

ベルトコンベアに載ったトマトは、機械で自動的にサイズ毎に分別・箱詰めされます。



元岡とまを見かけたら、ぜひご賞味ください！

料理教室

塩糎で作る旬野菜のカボナータ



新玉ねぎとトマトのサラダ
豆乳ドレッシング



「手軽にできた！」と参加者から大変好評でした♪

米粉とローズマリーの
もちりフオカッチャ

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、市内産の米粉を使ったフオカッチャ、元岡とまを使い野菜の水分だけでシンプルに塩糎で煮込んだイタリア料理のカボナータ、新玉ねぎとトマトのサラダを調理し、試食しました。どれもとても美味しく出来上がりました。

試食後はJA福岡市食農ティーチャーで生産者の高木さんによる野菜のミニ講座を開催。おいしい野菜の見分け方やおすすめ調理方法、ハーブや西洋野菜の説明等をしていただきました。

高木さん



野菜のミニ講座