

冬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、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、冬野菜（にんじん、きゃべつ、かつお菜）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6年12月13日（金） 9時00分～15時00分
- 2 場所 見学場所 にんじん・きゃべつの圃場（早良区入部）、かつお菜の圃場（西区羽根戸）
料理教室 JA福岡市旬菜キッチン（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）

冬野菜（にんじん、きゃべつ、かつお菜）の産地見学

今回は、福岡市早良区入部、西区羽根戸で栽培されている冬野菜の見学を行いました。



生産者の話を熱心に聞く
参加者の皆さん



おいしいかつお菜の見分け方
など教えていただきました♪

早良区入部のきゃべつは、適度な寒暖差で、しっかり甘味は増しつつ、生育も例年安定しており市内で突出した数量を生産しています。他にもにんじん、かつお菜の産地を見学し、栽培をするうえで心がけていること、近年の高温による野菜への影響、美味しい食べ方などを生産者から教えていただきました。

参加者からは農家の方の話を聞いて、野菜の価格が高騰している理由もわかり、今後、地産地消を意識して購入したいとの声などがあがりました。

料理教室



（左上から）米粉のキャロットケーキ、かつお菜の鶏団子スープ、

（左下から）かつお菜のXmasサラダ、豚とキャベツのゴマ味噌蒸し

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吉住先生を講師に迎え、今回見学した冬野菜を使った4種類の料理を作りました。

特にかつお菜を使った2種類の料理は、普段お雑煮しか使っていなかった方が多く、かつお菜の新しい使い方を覚えられたと大変好評でした。



旬の冬野菜をふんだんに
使った料理に大満足！