

さつまいも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、さつまいも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6年10月26日（土） 9時00分～14時30分
- 2 場所 収穫体験 さつまいものほ場（福岡市東区塩浜）
料理教室 なみきスクエア内のキッチン（福岡市東区千早4丁目21番45号）
- 3 参加者 7組14名（小学生とその保護者（市内に住むか通勤する））

さつまいもの収穫体験

今回、収穫体験を行った東区塩浜付近は、砂地の畑が広がっており、さつまいもの栽培が盛んな地域。

収穫したさつまいもの中にはラグビーボールほどの大きさのものも！

参加者は大きいさつまいもを狙って楽しく掘り、JA職員から芋づるも食べられると聞いて、驚きの声もありました。



料理教室

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、さつまいもを使った3種類の料理を作り、オープン焼いた焼き芋を3品種の食べ比べを行いました。

さつまいもはホクホクしていてとても甘く、参加者からは「おいしかった」「家でもまた作ってみたい」という声も。みんなで秋の味覚を堪能しました。



(上) さつまいもモンブラン、
(左下) さつまいものナゲット、(右下) さつまいものポターージュ