

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7年6月28日(土) 8時30分～14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 7組20名(小学3年生～中学3年生とその保護者(市内に住むか通学する))

トウモロコシの収穫体験



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、(株)JAファーム福岡の職員から、美味しいトウモロコシの見分け方や収穫方法などの説明を聞きました。



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で、「ゴールドラッシュ」という品種です。

生のまま食べてもとても甘いです！

青空の下、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井本先生を講師に迎え、とうもろこしのピザ、コーンスープ、とうもろこしプリンを調理・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。

