

市政記者 各位

箱崎小町（青ねぎ）で食の大冒険へジャンプ！

## 親子が参加する産地見学&ピエトロ 小森シェフの料理教室 を開催します



- 福岡市が参画する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**を実施しています。
- 今回は、箱崎小町（青ねぎ）の産地見学の後、「**こどものイマとミライにHAPPYを**」というビジョンのもと食育の取り組みを行っているピエトロから**小森シェフ**をお招きし、新鮮な箱崎小町を使った料理教室を行います。
- つきましては、**ぜひご取材いただきますようお願い申し上げます。**

日時

令和8年  
**2/21** 土  
9:00~

参加者集合場所

福岡市役所  
中央警察署側ロータリー  
(福岡市中央区天神1-8-1)

参加者集合時間

午前9時00分

当日のスケジュール

- 9:10 福岡市役所出発  
9:50 **箱崎小町（青ねぎ）のハウス見学**  
(福岡市東区松島)  
10:50 なみきスクエア到着  
(福岡市東区千早)  
**ピエトロ 小森シェフによる料理教室・試食**  
15:00 福岡市役所到着・解散 ※進捗により前後します。

対象者・定員・メニュー

- ◎対象者 市内在住or通学の小学3年生～中学生とその保護者
- ◎定員 10組20名程度（抽選）※参加費：1組1,500円
- ◎メニュー（予定） 箱崎小町と豚バラ肉のスチームサラダ、箱崎小町とひき肉のトマトガーリックパスタ、志賀島産博多あまおうのパフェ

生産者・講師のご紹介



箱崎小町農家  
川嶋 正信さん

その昔、箱崎地区は青ねぎを含む葉物の産地で、一帯が畑でしたが、その箱崎の農業を引き継ぐために、川嶋さんを含めた2軒の農家が青ねぎの箱崎小町を育てています。箱崎小町は水耕栽培のため辛味・くせが少なく、とても風味が良い青ねぎです。

シェフ歴30年を迎えるピエトロの名物シェフ。日々キッチンに立ちパスタ料理を追求しながら、繊細かつユーモラスなメニューの開発、愛されキャラが光る料理教室の開催など、多くの事業に携わっています。最近では、Instagramにも出演中。野菜ソムリエ。



ピエトロレストラン  
小森 幸夫シェフ

※会場準備の都合上、ご取材いただける場合は、**令和8年2月19日（木）までに**下記問い合わせ先にお知らせいただきますようお願い申し上げます。

「問い合わせ先」 (福岡市農畜産物消費拡大推進協議会事務局)  
農林水産局政策企画課 森塚 [電話 092-711-4840]