

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 令和元年9月28日(土) 9時15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 ベジフルスタジアム内のキッチン(福岡市東区みなと香椎3-1)
- 3 参加者 7組16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「宝探しみたいで楽しかった」と笑顔で話していました。



さつまいも畑



さつまいものツルも食べれるんだって！

料理教室

料理教室では、管理栄養士の城戸先生を講師に迎え、さつまいもを使った4種類の料理を作りました。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。



さつまいもの皮むきに挑戦中！



(左上) スイートポテト, (右上) さつまいもの手羽元の甘煮
(左下) さつまいもの炊き込みご飯, (右下) 冷製スープ(ビシソワーズ)