

ブドウ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、ブドウ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 令和元年7月20日（土） 8時50分～14時30分
- 2 場所 見学場所 吉積ぶどう園（福岡市西区今宿上/原戸口743-1）
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 19名（市内に居住または市内に通勤する18歳以上）

ブドウの産地見学

福岡市内では、主に西区の金武地域や今宿地域、博多区の席田地域でブドウの栽培が行われています。今回は、西区今宿の「吉積ぶどう園」を見学しました。



「吉積ぶどう園」では様々な品種のブドウが栽培されています。生産者から、1房ずつ手間暇をかけて栽培している話を聞き、参加者も大変感心していました。

見学後、「吉積ぶどう園」で栽培されたブドウ5品種を試食させていただきました。食べ比べてみると見た目だけでなく、味の違いも分かります。どれもおいしいです！

好みの品種を探してみよう♪



生産者の吉積さん



（上段）左からマスカサートーン、藤稔、巨峰
（下段）左からクイーン・ニーナ、シャインマスカット

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蒲池先生を講師に迎え、「マスカットのレアチーズケーキ」、「ぶどうのティー」、「ぶどうの大福」、「甘酒テリチキサンド」を調理・試食し、ブドウをたっぷり使ったメニューに舌鼓を打ちました。

試食後は、蒲池先生から簡単にできる果物の飾り切りを教わりました。



とてもおしゃれ！