

大根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、大根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12月7日(土) 9時10分～14時30分
- 2 場所 収穫体験 大根のほ場(福岡市西区金武)
料理教室 JA福岡市 旬菜キッチン(福岡市西区福重1-16-6)
- 3 参加者 9組20名(小学生とその保護者(市内に住むか通勤する))

大根の収穫体験

今回は西区金武で大根の収穫体験を行いました。子どもの腰の高さほど葉が育った大根畑のなかで、大人も子どもも大きく育った大根を探しながら収穫を楽しみました。



西区金武の大根は、脊振山系から吹き下ろす冷たい風によって甘く美味しく育つそうです。



生産者の清水さん

大きな大根にビックリ!



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、「大根のミルフィーユ焼き」や「生大根のはりはり漬け」などを作り、旬の冬大根を味わいました。



大根とチーズのミルフィーユ焼きは、オーブンでこんがり焼くとチーズがとろ〜りと溶け出し、とてもおいしそう♪



(左上) がめ煮, (右上) 生大根のはりはり漬け
(左下) 大根とチーズのミルフィーユ焼き, (右下) 大根葉のごま和え