

食べておいしさを知る 野菜の学校 2014
講座「日本の伝統野菜・地方野菜」

広島伝統野菜

「日本の伝統野菜・地方野菜」は、NPO法人野菜と文化のフォーラムが主催する「食べておいしさを知る野菜の学校」のシリーズ講座としてご好評いただいております、ことしで5年目を迎えました。

11月の「野菜の学校」は、広島をとりあげます。広島の野菜というと、私たちがよく知っているのは「広島菜」くらいかもしれません。「広島菜」は、「高菜」「野沢菜」と並ぶ、日本三大漬けものの一つ。「広島菜」という名称は野菜ではなく漬けものを指すくらい、ほとんど漬けものに使われている葉もので、フレッシュな野菜はあまり目にする機会がありません。

今回の食べくらべは、日本の三大漬けものをテーマにして、「広島菜」を中心に、「高菜」「野沢菜」という漬けものになる前の葉ものをくらべてみようという計画。もちろん漬けものも別途用意します。

広島菜 ↓



このほか、広島市特産の春菊や「観音ねぎ」、「祇園パセリ」、「深川(ふかわ)芋」、呉の伝統野菜として復活し、注目を集めている「広甘藍(ひろかんらん)」、因島のわけぎと絹さやなどを予定しています。

講師の船越建明さんは、都道府県では唯一、農作物種子の保存・増殖業務を専門に行っている、(財)広島県森林整備・農業振興財団農業ジーンバンクの研究者です。伝統野菜の意義、ジーンバンクや自家採取についてなど、幅広くお話しいたします。
広島の野菜を使った伝統的な地域の食べかたや、スタッフによるオリジナルレシピの試も用意します。ぜひご参加ください。

日時:2014年12月6日(土)13時~16時 ※12時30分受付開始。

会場:東京青果物商業協同組合ビル8階会議室 千代田区神田松永町104番地
JR秋葉原駅中央改札口徒歩2分

講師:(財)広島県森林整備・農業振興財団
農業ジーンバンク技術嘱託員 船越建明氏

参加費:5,000円

<お問い合わせ>
03-5315-4977(10:00~18:00)
ワーズワークス内[野菜の学校]事務局 草間壽子
kusama@wordsworks.co.jp