

食べておいしさを知る 野菜の学校 2015
講座「日本の伝統野菜・地方野菜」

佐賀の伝統野菜

「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6年目を迎えました。8月は、佐賀がテーマです。



佐賀は、長崎と福岡のあいだに位置しており、伊万里焼や唐津焼といった焼きものの産地として知られています。関東に届く農産物では、野菜よりも、みかんやいちご「さがほのか」など、フルーツのほうがおなじみでしょう。

今回の主役は「桐岡なす」という400～500gもある大きななす。野菜の学校へやってくるのはこのほか、伝統野菜の「あおしまური」、特産の「特大しょうが」、
「ジャンボにんにく」、「空心菜」、「パクチー」など。「ゲンコウ」というかんきつの加工品も予定しています。

← 桐岡なす

講師は、佐賀県生産振興部園芸課野菜担当 松村美由紀さんです。野菜を中心とした生産者の後方支援や、「活きる野菜」の魅力の伝達とともに、「九州内でほとんど栽培されていない希少野菜等の取組支援」を担当しておられます。今年度からは、こうした希少品目の生産者の販路開拓支援を行うため、販売先とのマッチング事業もスタートしたとのこと。食べくらべは「桐岡なす」と他産地のなす。試食は地域の食べ方や、スタッフオリジナルレシピのメニューを用意します。ぜひご参加ください。

日時:2014年8月1日(土)13時～16時 ※12時30分受付開始。

講師:佐賀県生産振興部園芸課野菜担当 松村美由紀氏

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

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