

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」

# 山梨の伝統野菜

「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6年目を迎えました。その5回目、10月のテーマは山梨です。



この時期の伝統野菜として、江戸時代から甲斐市八幡地区でつくられて やはたいも いる「やはたいも」をとりあげます。色が白く、きめが細かく、ねっとり濃厚な味わいですが、収穫量が少なく、一流料亭などでしか食べられない、稀少なさといもです。食べくらべは、この「やはたいも」を中心に他産地のさといも2種を準備中。また、全国一のぶどう産地として知られる山梨には、1000年も前から栽培されていたという伝統種「甲州」があります。この「甲州」のほか、伝統野菜「茂倉(もぐら)うり」、在来のじゃがいも「おちあいいも」「富士種」などがやってくる予定です。お話は、山梨県総合農業技術センターの加藤成二さんです。加藤さんはさまざまな試験研究を続けるなか、遺伝資源の収集・保存にもたずさわってこられました。毎回ご好評の、地域の食材を使った料理の試食は、その地に伝わっている食べ方や、スタッフオリジナルの斬新なレシピで用意します。ぜひご参加ください。

日時:2015年10月3日(土)13時～16時 ※12時30分受付開始。

講師:山梨県総合農業技術センター高冷地野菜・花き振興センター 加藤成二氏

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

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

参加費:5,000円