

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」

島根の伝統野菜

「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。12月は島根がテーマです。

この季節、島根には「津田かぶ」「黒田せり」「出西しょうが」といった伝統野菜がありますが、今回の主役は「出雲おろち大根」です。

これは、島根大学教授小林伸雄先生が、島根の伝統野菜・特産野菜を調査されたなかで、そばの辛みに、「野大根」と称する自生種(ハマダイコン)のすり下ろしが使われることがわかり、これを選抜・育成されたもの。食文化と結びついた在来の野菜をベースに、ネーミングやパッケージなどにも各方面の知恵を集めて誕生した、地域パワーに満ちた野菜です。未来へ続く伝統を創造する新しい形として、注目すべきでしょう。

このほか、「黒田せり」「雲州にんじん」「津田かぶ」「西条柿」なども登場予定です。

食べくらべは「出雲おろち大根」と、「ねずみだいこん」「白だいこん」。そばの薬味として比べていただきます。もちろん、島根野菜を使った地域の食べ方や、スタッフオリジナルレシピの試食も用意します。ぜひご参加ください。

日時:2015年12月5日(土)13時~16時 ※12時30分受付開始。

講師:島根大学生物資源科学部教授 小林伸雄氏

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.id