

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」

高知の伝統野菜

「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。今期で6年目を迎えました。来年1月は高知がテーマです。



田村蕪



高知は太平洋に面し、温暖な気候に恵まれている一方、山間部ではきびしい自然環境があり、往来が難しい面も残っています。そのため多様な地域特性が各種の在来野菜を育てており、近年その見直しが活発になってきました。

なかでも注目は、大きな赤かぶ「田村蕪」です。「洋ナシのような食感のバラ色のかぶ」と語るのは、田村蕪を次世代に継承する活動の中心を担う、東京出身の押岡洋子さん。婚家先の畑で出合ってから、田村蕪株式会社プロジェクトというユニークな支援体制を作り、アイデアいっぱいの企画で県内各地の農業活性化にも刺激を与えています。この伝統野菜を巡る新しい動きを、当日講師としてお話しいたします。

「田村蕪」の食べくらべを中心に、「弘岡かぶ」、「入河内大根」、水菜の原種として復活が進む「潮江菜」なども登場の予定。郷土料理、毎回大好評のスタッフオリジナル試作料理にしてご賞味いただきます。ぜひご参加ください。

日時:2016年1月9日(土)13時～16時 ※12時30分受付開始。

講師:田村蕪株式会社プロジェクト 押岡洋子氏

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)
ワークスペース内[野菜の学校]事務局 草間壽子
kusama@wordsworks.co.jp