

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」

香川の伝統野菜

「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。2月は香川がテーマです。

うどん県として知られる香川県は、全国一小さな県。耕地面積も狭い割には人口密度が高いため、昔から耕地を効率よく活用して、水稻の裏作に多彩な野菜を栽培してきました。今でも、高松市中央卸売市場で取り扱う野菜の品数の多さは西日本一で、県産の野菜を生かしたこだわりの食文化があります。その一つが「まんばのけんちゃん」。「まんば」は高菜の一種で、とうふなどといっため合せたそれは、各家庭で味が違うのだとか。

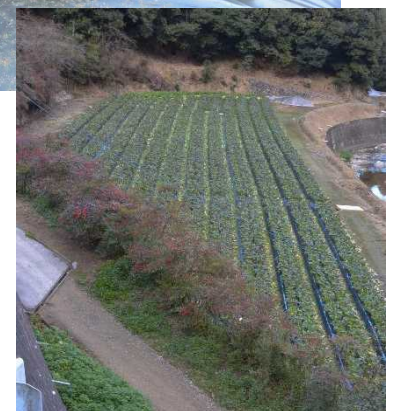
近年、さぬきうどんに次ぐ地場野菜の食文化の発掘・発信が、官民挙げて取り組まれています。

講座では、「まんば」の食べくらべを中心に、全国一の生産量を誇る「金時にんじん」、県民こだわりの「セレベス」、春の訪れを告げる「葉ごぼう」や「わけぎ」などを用意します。講師は、香川の農と食分野で多角的な情報発信に定評がある末原俊幸氏と、青果物流通のプロである齊藤良紀氏。

香川自慢の郷土料理、毎回人気のスタッフ考案のオリジナルレシピも試食いただきます。ふるってご参加ください。



まんば



日時:2016年2月6日(土)13時~16時 ※12時30分受付開始。

講師:高松市中央卸売市場業務課主査 末原俊幸氏
高松青果株式会社社長 齊藤良紀氏

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)
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