

食べておいしさを知る 野菜の学校 2014
講座「日本の伝統野菜・地方野菜」

大分の伝統野菜

「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5年目を迎えました。

11月の「野菜の学校」は、大分の伝統野菜・地方野菜をとりあげます。話題の中心は、日本に初めてやってきたかぼちゃとされる「宗麟南瓜」。1541年、ポルトガル船が豊後(大分県)に漂着し、48年に藩主大友宗麟の許可を得て貿易を始めました。このとき献上されたカンボジア産の大きな野菜が、「カンボジア」から「かぼちゃ」と呼ばれるようになったといわれます。今回の食べくらべは、その「宗麟南瓜」を中心に、和かぼちゃ、洋かぼちゃなどを予定しています。

また、世界農業遺産に認定された国東半島・宇佐のクスギ林とため池がつなぐ農林水産循環、そこで作られている原木しいたけをご紹介しますほか、かぼすやさつま芋、さといもなど、この時期に可能な大分の野菜のいろいろを展示。伝統的な地域の食べ方と、スタッフによるオリジナルレシピの試食も用意します。

お話は、大分県農林水産研究指導センターの奈良絵美氏です。ふるってご参加ください。



宗麟南瓜 ↑

日時:2014年11月1日(土)13時~16時 ※12時30分受付開始。

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

講師:大分県農林水産研究指導センター
農業研究部 奈良絵美氏

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