

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」

栃木の伝統野菜

「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6年目を迎えました。

2月の「野菜の学校」は、栃木の伝統野菜・地方野菜を取りあげます。今回の主役は、県南地方を中心とした両毛地区で、古くから栽培されてきた伝統野菜「かき菜」です。このほか、農業高校生と宇都宮大学が再生させた「鹿沼菜」や江戸時代からつくられている「宮ねぎ」などの在来種、特産のかんぴょう、日本一のいちご「とちおとめ」や新しいいちご「スカイベリー」などもやってくる予定です。



かき菜

「かき菜」はアブラナ科ハナナの仲間で、日本の北から南まで、さまざまな地方種が栽培されています。たとえば、山形の「宮内菜」、東京や神奈川の「のらぼう菜」、三重の「三重菜花」、福岡の「おいしい菜」など。今回は、そのいくつかと「かき菜」の食べくらべを企画しています。



鹿沼菜

講師の大谷晴美さんは、かき菜の産地、両毛地区の出身。栃木県安足農業振興事務所主査として、1991年から、栃木県の農業試験場や農業改良普及所（現・農業振興事務所）で、野菜や環境保全型農業の支援に関わっておられます。

当日は栃木の野菜を使った試食も用意します。ふるってご参加ください。

日時:2015年2月7日(土) 13時～16時

※12時30分受付開始

講師:栃木県安足農業振興事務所
主査 大谷晴美氏

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.jp