

～徳島県産農産物を使って高校生が調理～

神戸市東部中央市場で食育授業

12月11日、神戸市東部中央市場内の「食育工房とうぶキッチン」で「徳島県産農産物を使った高校生料理教室」が開催され、兵庫県立東灘高校2年生24名、神戸中央青果株式会社、徳島県関西本部、当県本部職員などが参加しました。

この教室は、神戸中央青果株式会社、徳島県青伸会が主催となり、冬野菜の需要期・出荷増量期を迎える中、調理と試食を通して品目や産地の魅力をPRし、徳島県産農産物のファン獲得と消費拡大をめざすことを目的として開催したものです。

授業では、管理栄養士の廣田久子講師、中山智子講師が「冬野菜の豆乳みそ汁すだち風味」、「白身魚と野菜のオープン焼きゆず風味」、「なると金時のサイコロポテト」の作り方を指導しました。

参加した高校生は講師の調理実演を熱心に見学した後、グループに分かれ楽しく調理に取り組みました。スムーズに完成した料理を試食しながら「味噌汁にすだちの香りが合っていて美味しい」、「なると金時はこんなにホクホクで甘いんだ」といった声が聞かれたり、講師に野菜の選び方や切り方に関する質問をするなど、徳島県産農産物に興味を持っていただきました。



食育授業の様子



完成した料理



調理をする生徒

～高品質米生産へ～

徳島版良食味米栽培マニュアルを作成

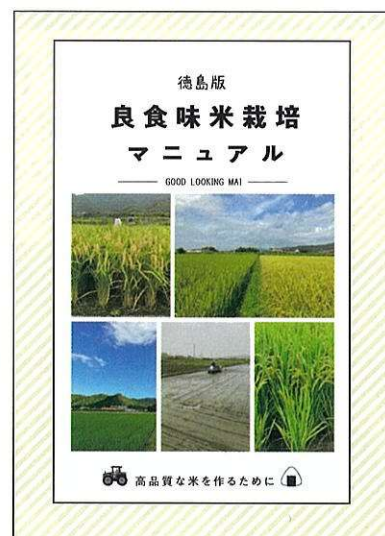
当県本部営農支援課は、消費者に選ばれる「徳島県産米」を安定的に生産するため、「徳島版良食味米栽培マニュアル」を作成しました。当マニュアルは、徳島の気候・土壌特性に適した栽培技術を体系的に整理し、現場で実践できるノウハウをわかりやすくまとめています。

特に、近年は高温による品質の低下や減収が課題となっていることから、当マニュアルでは、土づくりの基本、施肥・水管理のポイント、病害虫防除、収穫・乾燥調製の適正化など、食味向上に直結する管理技術等を季節ごとに区分し、通年を通した栽培管理による対策を説明しています。

また、当マニュアルを活用し、農業の基本である「土づくり」の重要性を再認識していただくことで、食味・品質・収量の向上にもつながり、本県産米の販売力向上につながると考えています。

当マニュアルは1月中旬よりJAを通じて生産者の方々に無料配布を予定しています。

「おいしい米は、基本に忠実な管理から」をぜひ現場でお役立てください。



徳島版良食味米栽培マニュアル