

料理法や保存法についても学びます。

ブロッコリー色の帽子をかぶって登場!



私は札幌市民です。近所の方がこの事業の1期生で、そのとき習ったという料理をご馳走してくれました。それがあんまりおいしいので私もすっかり興味を持ち、今回参加してみました。料理好きとしては、こういう調理実習があるのはとてもうれしいですね。



2期生 細井 由記子さん

ブロッコリーファンクラブの皆さんによる調理実習
茎や葉も消費者のアイデアで“オイシイ”資源に変えるというのが同クラブの方針。そこで披露されたのが、生のブロッコリーを茎ごと全部すりおろして使う「ブロッコリーのしゃぶしゃぶ風」や「葉を使ったロールブロッコリー」「茎の塩漬け」など。斬新なアイデアに受講者たちも感激していました。



ドライトマトのパスタ



干し野菜ケーキサレ&トマトのフリッター



ミニトマトのマリネ



干し野菜スープ

「コミュニティハウスきずな食堂」でミニトマトのランチ
ミニトマトを使ったマリネやパスタ、スープのほか、藤女子大学と「コミュニティハウスきずな食堂」が共同開発した「石狩干し野菜」を使った料理を試食。併せておいしいミニトマトの見分け方や保存方法など、すぐに活用できる知識も伝授されました。

石狩に暮らしながら、地元の農業のことを何も知らなくて、こんなに多くの農家の方がいることに驚きました。また、輪作がダメなら薬をまけばいいと思っていたのも、それでは良い微生物まで殺してしまうと聞き、農業の大変さをあらためて感じました。近所の人にもこの講座をお勧めしているところですよ!



2期生 今井 博次さん

石狩産農産物の生産額割合

(平成25年石狩市農業協同組合、北石狩農業協同組合調べ)

野菜類は前年比べて
1億1,387万7,000円
金額がアップしています!

米の生産地として発展した石狩は、今でも米と小麦の作付面積は地元農業全体の5割強を占めていますが、近年では野菜類の生産が盛んで、総生産額(約28億円)の約4割を占めています。



