

<食農教育研修会>

10月12日(土)豊川市においてJA愛知中央会主催の食農教育研修会が開催され、県内の栄養教諭・学校栄養職員51名が参加しました。

今回で7回目になる食農教育研修会。気持ちの良い秋空の下、JAひまわり管内の『アスパラガス』と『柿』の圃場を見学し収穫を体験しました。お昼には、地産地消のお弁当と、女性部の方が料理して下さった『アスパラのケーキサレ』『柿のミルク寒天』を頂きながら、意見交換をしました。



地元で採れた食材をたくさん使った美味しいお弁当でした。



「アスパラのケーキサレ」・「柿のミルク寒天」ともに食材そのものの味を生かした味つけでとても美味しかったです。

JAひまわり会の生産者さんからは、管内の特産物であるアスパラガスや柿について、収穫量を増やすための工夫や栽培の苦労などのお話を聞くことができました。

参加者からは、おいしいアスパラガスの選び方や調理の方法、栽培時の消毒や土壌の管理の状況、各地区が給食で使用する流通ルート等、学校給食への活用を視野に入れた質問が多く出され、大変有意義な時間となりました。



葉の下をのぞくと、しっかりと太くまっすぐ伸びるアスパラガスが見られました。アスパラガスは1日に約10cmも伸び、3日程で収穫できるそうです。農家の方に収穫・出荷についてのコツや工夫もお聞きすることができました。

アスパラガスの収穫体験！！

豊川市は県内一のアスパラガスの産地で、全てハウス栽培されています。わさわさと柔らかなアスパラガスの葉がハウスいっぱいに広がっていました。



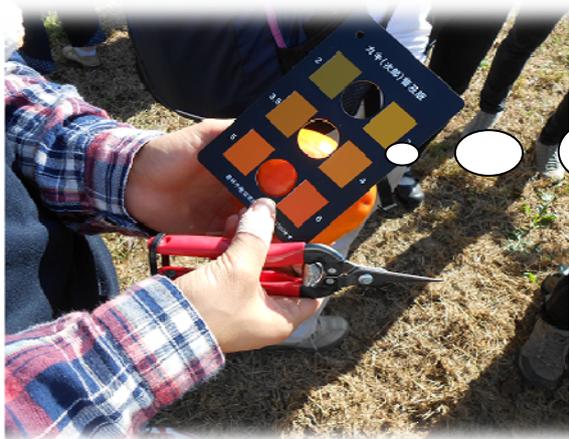
柿の収穫体験です！！



柿の皮につく白い粉はブルーム（花粉）で鮮度が良いことを表すそうです。白い粉のついた新鮮な柿を収穫できました。柿を試食もさせてもらいましたが甘くてとっても美味しかったです。



今年は昨年に比べ不作だそうです、こんなに間近にたくさんの柿を見たのは初めてでした。



次郎柿の色を見るためのカードです。柿の裏側の色が、5～6の色でなければ出荷できないそうです。わたしが獲ったものは基準の色に近いものでした。