

<食農教育研修会>

2月6日(土)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31名が参加しました。今回の野菜は新しい野菜「プチヴェール」とおなじみの「きゅうり」について研修を深めました。

知っていますか？プチヴェール

参加者の中でも知らない人が多くいたこの野菜ですが、JA尾東の特産物として平成16年から栽培されている野菜です。

圃場では生産者の方からプチヴェールの特徴や生産の苦労などのお話を聞くことができました。

静岡県で芽キャベツとケールを掛け合わせて作られた野菜で、「プチヴェール」とはフランス語で「小さな緑」という意味だそうです。



緑のバラのような、かわいい形をした芽の部分を食べます。



こんもりした株の葉をめぐったところにできています。一株に50個ぐらいつき、これを手作業で一つ一つ収穫するそうです。

尾張旭市では、平成23年よりプチヴェールを特産物として給食でも使用しているということで、尾張旭市立旭小学校(尾張旭市学校給食センター)栄養教諭の鈴木結里加先生より給食での活用方法や、子どもたちの反応などを紹介いただきました。

また、JAあいち尾東の食育ソムリエの方々から、プチヴェールを使ったレシピの提案があり、試食もさせていただきました。プチヴェールはあまりクセがなく食べやすい野菜であることが分かりました。

活用を視野に入れた多くの質問が出され、大変有意義な時間となりました。



プチヴェールのムースは食べやすく野菜嫌いの子も食べられそうでした。

愛知のきゅうりは夏だけではない！

J A あいち中央管内ではきゅうりのハウス栽培の圃場を見学しました。愛知県では冬のきゅうりの生産が盛んで、11月～6月に多く出荷されています。

きゅうりは学校や家庭でも栽培されることの多い野菜ということもあり、きゅうり栽培のコツや注意点などもお聞きすることができました。



きゅうりの苗が弱らないように、かぼちゃの苗に接ぎ木をしたり、曲がったものは早いうちに収穫して、質のよい実栄養がいき渡るようにしたりと、身近な野菜だからこそ、よりよい品質になるよう手をかけている様子が分かりました。

一つの苗から四つの枝を伸ばして、大体80本のきゅうりができるそうです。



また、産学連携活動をしている愛知学泉大学の学生さんより、きゅうりのレシピ開発についての発表がありました。

サラダや和え物にすることが多いきゅうりを佃煮やウインナーに加工するなど、新しい食べ方を提案していただき、新たな発見が多い、みのりのある研修会となりました。



お昼は安城の郷土料理・箱寿司や産直野菜など、愛知の恵み満載の特製弁当！