

簡単に作れる「大分しいたけ」 クッキング イン 国東農工高校

2月9日(金)、国東農工高校で、県特産品しいたけを使った料理教室「簡単に作れる『大分しいたけ』クッキング イン 国東農工高校」が開催されました。しいたけを使って簡単に作ることができるメニューや調理方法を消費者に伝えることを目的に東部地区森林・林業活性化協議会の主催で開催され、同校園芸科学科2年生39名が参加。講師の大分県農業協同組合国東地区婦人部の指導で、「しいたけフライ」「豊後なばめし」など6品を調理した後、全員で試食し、郷土の特産品しいたけの調理方法を学びました。



グリーンツーリズムで しいたけ駒打ち体験

武蔵町

武蔵流グリーンツーリズムの会（清原米蔵会長）が、2月11日(日)に「しいたけ駒打ちと座禅体験」を開催しました。大分市や別府市から11名が参加。

藤原寛一さん（丸小野）の農場で、しいたけができるまでの説明を受けたあと、全員でしいたけの駒打ち作業を体験。昼食後、吉広の西光寺に移動して座禅体験をして精神統一を図りました。



▲駒打ち作業をする参加者の皆さん

「あんしん野菜」づくりで作る喜び、食の安全を実感!

夢咲あんしん野菜園場体験収穫祭

2月6日(火)午前11時からアストくにさきで、夢咲あんしん野菜づくり園場体験収穫祭が行われました。これは、「あんしん野菜を作ることの難しさと収穫の喜びを消費者の皆さんに知ってもらおう。」と夢咲あんしん農産物生産組合（山田秀夫組合長）が中心となって開催したものです。

この日行われた収穫祭には、園場体験者と、生産組合員、県・市の職員等16名が参加。昨年9月に、国東町浜崎の体験園場で種まきから栽培管理に取り組み、前日収穫した大根、白菜等を使った「だんご汁」や

「五目ごはん」など5品を調理しました。

山田組合長が「健康で幸せな毎日をおくるためにも、今回のあんしん野菜づくり体験を地域の皆さんに広げていただきたい。」とあいさつ。全員で試食しながら、あんしん野菜を使った料理や野菜の保存法、調理加工法についての説明や意見交換が行われました。

▼あんしん野菜を使って調理した料理



▲試食しながら意見交換を行いました

