

料理学校生徒と交流!

なめがた野菜を



6月6日、北浦農業担い手会（塚原亮司会長）は、調理師を目指す若者たちに、野菜生産の現場を知ってもらうと、中川学園調理技術専門学校（水戸市）の生徒13名（日本料理専攻）を招き、収穫体験や市特産野菜の試食会などで交流を深めました。



北浦農業担い手会



葉ショウガの収穫体験をする生徒たち

葉ショウガの収穫体験

生徒たちは、葉ショウガを生産している成井和志さん（吉川）のビニールハウスを見学。成井さんは「この地区の葉ショウガは、水はけの良い土地で若取り栽培が行われ、柔らかくほどよい辛さがあります。また、健康食品としても注目されています」などと説明しました。その後、生徒たちは、ハウスに入り、葉ショウガの収穫を体験。体験した生徒



とりたての葉ショウガに感動!

なめがた野菜を サラダで試食!

昼食時には、北浦公民館で市特産のみず菜・わさび菜・ペピーリーフなどをサラダで試食しました。担い手会の会員も同席し、生徒たちから野菜に関する

からは「野菜の生産現場を直接見る事ができて、とても勉強になった」「葉ショウガの認識を高められた」「素材を勉強できて良かった」などの感想をいただきました。



大人気のなめがた野菜サラダバー

質問などに答えていました。試食した生徒たちの感想は「わさび菜を初めて食べて、とてもおいしかった」「野菜が新鮮でおいしかった」などと好評でした。

この交流会は、5月30日と6月20日にも実施され、計67名の方が本市を訪れました。

担い手会は、平成13年5月に北浦地区の20、30歳代を中心とした若い農業後継者で設立され、現在の会員は72人。農業振興に向けた研修・交流を積極的に行っています。



【市の花】
ヤマユリ
(山百合)



【市の木】
イチョウ
(銀杏)



【市の鳥】
シラサギ
(白鷺)