

# ふくしま農業女子ネットワーク 第2回農業女子会を開催しました！



日 時：平成28年12月15日（木）10：30～15：00

会 場：二本松市 福島県男女共生センター

参加者：ネットワークメンバー 10名 事務局（福島県農業担い手課） 2名

## ★ 研修内容 ★

今回は、山際食彩工房代表取締役の山際博美氏を講師にお招きして、レシピ開発や加工技術について研修会を開催しました。

### (1) 自分たちの生産した農産物を自分たちの生産した農産物を活用した料理実習

メンバーが生産した農産物を使用して、販売PRの手段の一つとして、レシピ提案をいただきました。質問や時折、山際氏からのプロならではの技や説明があり、みなさん「なるほど〜」「わあ〜」など感嘆の声をあげながら、ワキアイアイと調理を行いました。

参加者からは、消費者の方へ農産物をPRする際、調理のポイントなど、実感したことを伝えていきたいとのことでした。

～メニュー～

- かぼちゃのスープ
- りんごごはん
- 豚肉と小松菜の自家製ねぎ醤油炒め
- りんごとさつまいもの重ね煮
- りんごと野菜のサラダ レモン風味
- さつまいものクリームブリュレ



## (2) 試食・情報交換会

試食の前に、食材を提供していただいたメンバーから食材の説明をいただきました。それぞれの食材についても、調理しながらつまみ食いして、素材そのものの美味しさを味わいました。

山際先生からは、取り組まれている郷土食をアレンジしたお惣菜をいただき、参加者で試食し、仕出しや食材を上手に使うためのポイントも説明いただきました。

その後、調理した料理を食べながら情報交換を行いました。

～ 提供いただいた食材 ～

- かぼちゃのペースト 渡邊とみ子さん
- りんご 鈴木陽子さん
- こまつな・バジルシード 佐々木美穂さん
- コシヒカリ 大和田智恵子さん
- めんげ芋 百目鬼綾子さん



## (3) 農産物加工研修

「農産物加工における新たな調理機器や商品形態等について」をテーマに山際先生より説明いただきました。食材を上手に使う上で、活用できる新調理方式は、初期投資はかかるものの人件費も考慮すると必ずしも高いものではない、委託加工においても取り扱いやすい商品形態をつくることなど、アドバイスをいただきました。また、作業時間、商品化率、コストの考え方についても、農業の生産現場と通ずる点が多く、とても参考になりました。

