

わがまち名取～きくらげ編～

講座の目的: 名取について学び新たな魅力を発見し、郷土への愛着を深める。

8月21日(木)

- テーマ: 知っているようで知らないきくらげの話
- 講師: 尚絅学院大学
教授 木村ふみ子 先生

名取で育つきくらげの種類や生産地、きくらげの栄養、きくらげの調理法を学びました。

日本に多いのはあらげきくらげ。天日で乾燥させるとビタミンDが増えます。水に戻すと6～10倍になります。



収穫体験では皆さん山盛り!



9月4日(木)

- テーマ: 移動研修「目で見るきくらげ」
- 講師: 株式会社 一路

名取栽培工場の見学と生つきくらげの収穫体験を行いました。清潔に保たれた菌床にたくさんのきくらげが! 農業を使わずオーガニック栽培されたきくらげだからこそ、安心して食べられます。

9月18日(木)

- テーマ: 調理実習「きくらげを美味しく食べよう！」
- 講師: 尚絅学院大学
教授 木村ふみ子 先生
木村ゼミのみなさん

木村ゼミの皆さんが考えた「きくらげレシピ」は茶碗蒸し、焼き春巻き、スイートポテトの3種。

学生の皆さんと一緒に調理! どの料理も美味しく出来上がり、受講生の皆さんもニコリ満面の笑顔でした。



学生さんが受講生の皆さんにアドバイス。



スイートポテトにきくらげ!



木村先生作の炊き込みご飯も追加され、お腹いっぱい!