

林業普及週間現地情報 (9/6 ~ 1/11)

森林管理課

カエルびあなは I H料理教室での県産きのこ普及PR 9月12日

令和2年9月12日(土)に、沖縄電力カエルびあでの料理教室において、県産きのこの普及PRを実施した。当イベントは「県産きのこ魅力発信事業」の取組の一環として実施し、県民に新鮮で美味しい県産きのこを普及することを目的とし、調理方法の紹介と県産きのこの生産地、栄養成分や沖縄きのこロゴマークの紹介等を行っている。昨年度から同事業で実施しており、今回で6回目の開催となる。新型コロナウイルスの影響及び、カエルびあ料理教室も久しぶりの開講とのことで、参加者は6名のみを受講だった。今回は佐々木章人講師(ホテルコレクティブ中国料理副料理長)による中華料理3品目を調理した。県産きのこでは、えのきたけ、ぶなしめじ、くろあわびたけを用いてかき揚げを作った。講師から、きのこは万能食材で中華料理にはよく使われ、卵スープなどに使うと旨みが増し、食感もよくお勧めであることや、本日使っているきのこを例に、県産のものがとても新鮮だということ等を説明いただいた。試食時間を用いて、普及指導員より、県産きのこ豆知識講座を行った。今回の受講生6名は、きのこの生産方法、ロゴマークの存在、栄養成分等初めて知ったという方々ばかりだった。受講生の50代~60代の方々には、「しいたけ以外は料理に使用する機会が少なかった。今回の講座のようにきのこの栄養や調理方法をもっと広めてください。」と感想をいただいた。今後も料理教室を開催する予定なので、引き続き普及PRを行っていききたい。



(料理教室の様子)



(かきあげ材料に色味でカニかまをプラス)



(きのこかきあげ調理)



(本日の調理お品)



(県産きのこ普及講座)



(県産きのこかきあげ)

(報告者：森林管理課 佐喜眞)