

産地見学会 & 勉強会の報告です。

平成21年9月11日に地産地消サポーターを対象として「豊前本ガニ」の産地見学会と北九州市内産『旬』の食材勉強会を行いました。



「かにかご漁」の漁船です。



海事広報艇みらいに乗船して、漁を見学しました。

「かご」を引き揚げている様子です。



カニ同士が傷つけないように「ハサミ」を切っている様子です。



獲れたばかりの「豊前本ガニ」です。

場所を門司港ホテルに移しての昼食は、「贅沢焼きカレー」or「海の幸グラタン」(参加者の自由選択)をいただきました。

全ての食材が北九州市内産とはいかなかったものの、魚介類ではアコウ、タチウオが関門、小倉沖で獲れたもの、野菜ではナス、ホウレンソウが北九州市内産を使用していました。

普段はあまり食べることがないホテルランチは、まさに贅沢な味わいでした。

勉強会の様子です。
みなさん熱心に聞き入っていました。



そして、今回は前回までとは趣向を変えて、北九州市内の「旬」の食材勉強会を門司港レトロ観光物産館多目的ホールで行いました。

北九州市内産の農林水産物について、北九州市東部農政事務所、西部農政事務所、水産課、地産地消推進課の担当者から説明いただきました。

参加者からは、「漁業での見学はなかなかできないので、良かった。」「販売もあるとうれしかった。」「あらためて北九州でつくられる水産、農作物についての知識が得られた。」「サポーター同士の良い交流の場になった。」などの意見をいただきました。

これらの意見を参考に、今後もできるだけ有意義な企画を立てたいと思っています。

みなさまからのご意見・ご要望をお気軽にお寄せ下さい。お待ちしております。